45 TL.

Bugünkü Türk Mutbağı

YAZAN İlyas Usta

45 TL.

BU GÜNKÜ TÜRK MUTBAĞI

İlyas Ertürk [İlyas usta] sahasında
büyük bir isimdir.

Türk mutfağına damganı vurmuş
kıymetli bir san'atkârdır.

Türk kabiliyeti ile maharetinin mümessilidir.

Ade, yurdumuz sınırları dışına taşmıştır ve
Taşmaya da devam edecektir

Kendisini takdir ve tebrik ederim.

Muvaffakıyetinin devamını temenni ederim.

24/3/1967

Başbakan

S. Demirel

ALMAN BAŞBAKANI KİSİNGER

RUS BAŞBAKANI KOSİGİN İLYAS USTA İLE

BONN POLİS MÜDÜRÜ

BELÇİKA ÇALIŞMA BAKANI

İSMET İNÖNÜ

SUAT HAYRİ ÜRGÜPLÜ

TÜRKİYE CUMHURİYETİ
DIŞİŞLERİ BAKANLIĞI

Ankara, 2 Şubat 1965

Çınar Oteli Müdürlüğü
İstanbul

Bakanlığımla ilgili davetlerde ve misafirlerimizin ağırlanmasında maruf otelinizin temiz ve itinalı servisi, hazırlanan yemeklerin gerek nefaseti gerek çıkarılış tarzı ecnebi davetlilerimizin devamlı takdirini mucip olmuştur. Bu yönden duyduğum memnunluk ve iftihar duygularımı otel idaresine ve hakiki bir sanaktâr olan Şef Bay İlyas Ertürk'e ifade etmek üzere bu vesikayı gönderiyorum.

Selâm ve sevgilerimi arzederim.

Feridun C. ERKİN
Dışişleri Bakanı

TURKISH REPUBLIC
MINISTRY OF TOURISM AND INFORMATION
DIRECTORATE GENERAL OF INFORMATION

Ankara, 12/II/1966

Dairesi : Dış Münasebetler
Konu : Yarışmada Kazandığınız
Başarı Hk.

Sayın İlyas ERTÜRK
Büyük Efes Aşçıbaşısı
İ z m i r

Londra'da 18-27 Ocak 1966 günleri arasında The International Hotel And Catering Exhibition tarafından düzenlenen Milletlerarası Otel ve Yemek Sergisinde kazandığınız baaşrıyı Bakanlığımız büyük bir ilgi ve memnunlukla karşılanmıtşır.

Aşçılık san'atiyle birlikte Türk Mutbağının bütün inceliklerini göstererek, yemeklerimiz hakkında yabancılara verdiğiniz bilgi, uyandırdığınız hayranlık ve takdir duygularının, memleketimizin bu alanda da tanıtılması hususunda büyük yararlıklar sağladığı kanısındayız.

Yabancı basında memleketimizden ve Türklükten defalarca bahsedilmesine imkân veren bu üstün başarınızı tebrik eder, Bakanlığımızın takdir duygularının bir ifadesi olarak, Bakırdan mamûl Hitit modeli simit şeklindeki tabaklı sürahinin kabulünü rica ile, çalışmalarınızda başarılar dilerim.

Turizm ve Tanıtma Bakanı
Nihad KÜRŞAD

İZMİR BELEDİYE BAŞKANI OSMAN KİBAR

BÜLENT ECEVİT

İzmir, 26.10.1966

İzmir'de topl
sebeti ile Büyük
verilen yemek ve
nuz başarı ve ilgi
personeline teşekk
Saygılarımla,

Kongresi müna-
misafirlerimize
termiş olduğu-
bütün mutfak
n.

n KİBAR
ye Başkanı

bir bilen

Daha sıhhî ve ucuz olarak

EVDE SUCUK YAPMAK İÇİN..

Sucuk için en uygun et; genç sığır, dana, malak veya manda etleridir. Ancak, sucuk yapılacaksa, kuru ve serin havaları tercih etmelidir.

Ölçü, yapılmak istenen miktara göre değişir. Aşağıda verilen ölçüler esas olarak alınabilir. Sucuk yapılırken gerekli olan malzemeler şunlardır: Birbuçuk kilo sığır eti, yarım kilo koyun eti, çeyrek kilo kuyruk (yağlı olması isteniyorsa), birer tatlı kaşığı kırmızı biber, kimyon ve karabiber, yarım tatlı kaşığı yeni bahar, iki çorba kaşığı tuz, iki baş sarmısak ve barsak.

Hazırlanışı: Etler kuşbaşı doğranıp kıyma makinesinden geçirilir. İçine dövülmüş sarmısak ile diğer baharat ilâve edilip bir kere daha kıyma makinesinden geçirilir. Böylece hazırlanan malzeme temiz bir kaba konup serin bir yerde (+2 veya +3 C) on, onikî saat kadar bekletilir. Bundan sonra malzeme iyice yoğrulur ve daha önceden hazırlanmış barsaklara sucuk doldurma makinesi ile el değmeden ve hava kalmayacak şekilde doldurulur.

Barsaklar çarşıdan hazır olarak alınır. Evde istenilen boyda kesildikten sonra ılık suya batırılarak yumuşatılır... Malzemeyi barsağa doldurmak için ise, ağzı barsak genişliğinde tenekeden bir huni yaptırılarak kıyma makinesine raptedilir... Bir başka yol da, malzemeyi evde hazırladıktan sonra doldurma işlemi için bir kasabın yardımını istemektir. Böylece hazırlanan sucuklar kuru ve serin bir yere asılarak bekletilir.

CEMALİYE TÜTER
Ev Ekonomisi Öğretmeni

AMERİKALI ARTİST CHARLTON HESTON

To Cenab Elias Eltürk
with my thanks and warmest
wishes
Izmir
Sept 3, 1967
Charlton Heston

T. C.
MENGEN KAZASI
Belediye Reisliği
Sayı : .....

MENGEN
28.Aralık.1966

Sayın Bay
İlyas ERTÜRK
Efes Otel Aşçıbaşısı
İzmir

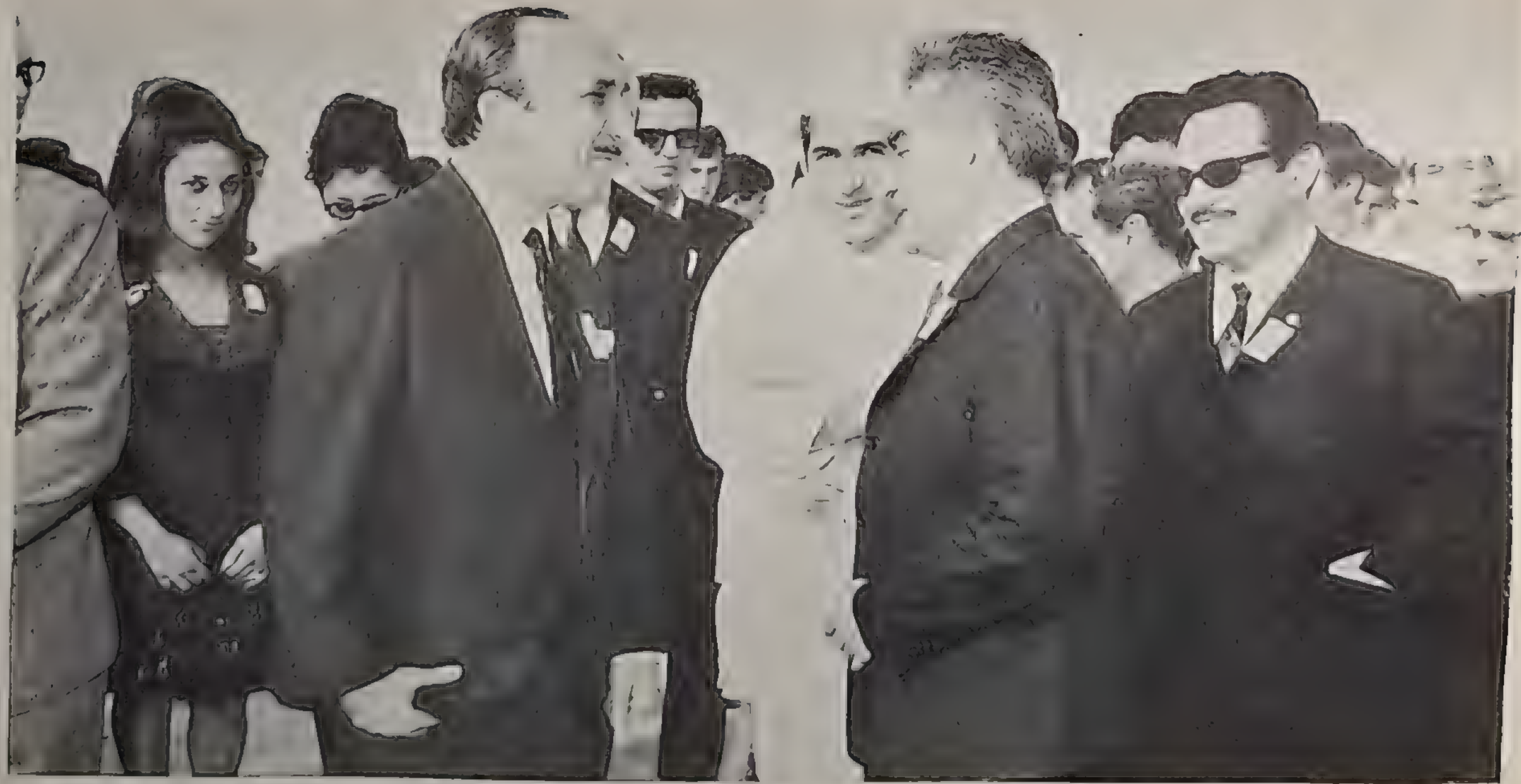
Kendisi ebediyete intikal ettiği halde yarattığı eserleri yaşayan çok insanlar ismi mevcuttur.

Sizin de bugün için geniş çapta etki yaratan bir varlığınız var.

Dedelerimizin Mengen'li olarak yaşattıkları aşçılık mesleğini, bu mesleğin zirvesine çıkarmak suretiyle gösterdiğiniz büyük başarıdan sizi tebrik eder, muvaffakiyetlerinizin devamını dileriz.

Hayri DEMİROK
Belediye Başkanı

Ahmet ÖZER
Kaymakam



Turizm ve Tanıtma Bakanımız Nihad Kürşad, İzmir Valisi Namık Kemal Şentürk, Turizm Tanıtma Bölge Müdürü Güman Kızıltan ve İlyas Usta O.T.E.M. 'in açılış töreninde.

Büyük Efes Oteli Baş ahçısı İlyas Usta Büyük Efes Oteli *Mutfak Personelinin bir kısmı ile birlikte*

TÜRK MUTFAĞI

Büyük Türk Padişahı Fatih Sultan Mehmet, 15 nci yüzyılın ikinci yarısında, Topkapı Sarayı'nın ikinci avlusunun sağ tarafını boydan boya kaplayan mutfaklar yaptırmıştı. Marmara'ya hâkim, sayısız kubbe ve bacalariyle, İstanbul'a gelenlerin ilk dikkatini çeken yapı olan bu mutfaklara "Yeni Saray" adı verilmişti. Kanunî Sultan Süleyman da burasını genişletmiştir.

1566 - 1574 yılları arasında hüküm süren İkinci Selim zamanında vuku bulan büyük bir yangın, buradaki mutfakları kül etmişti. En büyük mimarımız Sinan, bu mutfakları âdeta yeniden yaptı ve 10 baca ekledi. Bu binalarda aşçılar dairesi, aşçılar hamamı, aşçılar camii, kilerler, vekilharç dairesi, zülüflü enderun ağaları mutfağı, şekerhane, şekerciler mescidi ve kalaycılar gibi çeşitli kısımlar yer alıyordu.

1945 yılında esaslı bir şekilde tamir edilen bu mutfakların büyük bir kısmında şimdi Çin, Japon, Avrupa ve İstanbul çini, porselen, kristal, cam eşya ile mutfak ve bakır takımları teşhir edilmekte ve müze ziyaretçilerinin ilgisini çekmektedir. Mutfak ve bakır takımlarının teşhir edildiği yere eskiden helvahane denir ve burada eskiden tatlı ve reçeller yapılırmış.

Bugünkü müzede teşhir edilen padişah eşyaları arasında çeşitli mutfak kapları da yer almaktadır. Bunlar küçük ve çok büyük olmak üzere, iki kısma ayrılmaktadır. Büyüklerin başında kazanlar gelmektedir. Bunlar, Yeniçeri teşkilâtı gibi kalabalık kitleler ve saray erkânına yemek pişirmek için kullanılmıştır. Tarihte Yeniçerilerin kazan kaldırmaları çok meşhurdur. Kazanlardan sonra tencereler, siniler, tepsiler, tablalar, tavalar, güğümler, çömlekler, bakraçlar, su soğutmak için kuyuya sallanan bakır damacanalar, kepçeler, kürekler, şişler, sacayakları maşalar, ızgaralar, havanlar, satırlar, kantarlar vardı.

Küçük kaplar arasında ise tepsiler, kapaklı tencereler, süt kapları, güveç tencereleri, sefer tasları sayılabilir. Padişahlara mahsus yemeklerin pişirildiği küçük tencerelere kuşhane denirdi. Bugün dahi kuşhane işi yemekler meşhurdur. Bu söz, padişahların kullandığı tencerelerden gelmektedir.

Saray mutfaklarında bunlardan başka kap kacak bulunurdu. Hattâ bunlardan bazıları gümüşten ve bazıları da tuğralı idiler. Dolayısiyle, Padişah Sarayı'na ait bu kaplar çok kıymetli idi. Bunların, başkaları tarafından kullanılmaları kesin olarak yasaklanmıştı. 16. yüzyıla ait bir belgede, özetle şöyle denilmektedir:

"İstanbul Kadısı'na hükmüm ki; mutfak-ı âmireme ait bir kısım malzeme, gerektiği için saraydan dışarı çıktıktan geri gelmeyüp, satıldığı öğrenilmiştir. İmdi, tuğrayı şerifimle olan malzemenin her kimin elinde bulunursa bulunsun, geri alınıp, aşçıbaşıma teslim edilmesin emredip buyurdum ki; bu konuda mukayyet olasın. Emrime uymayanların adlarını yazıp bildiresün."

III. Murat zamanında Piyale Paşa'ya verilen bir emirden, gümüş takımların elçilere verilen ziyafette kullanıldıklarını öğreniyoruz. Bu fermanı da kısaca ve Türkçeye çevirerek veriyorum :

"Piyale Paşa'ya hükmüm ki; hazinede gümüş sini vardır ki, elçi geldikte vezirlerin önüne yemekler onunla konagelmiştir. Ol sini hazineden çıkarılıp gönderilsin diye emrediyorum. Emrim sana ulaştığında Hazinedar başı ve şehremini ile hazineye varıp, ol siniyi çıkarıp gönderesin."

Osmanlı İmparatorluğu zamanında mutfaklar, sarayın en önemli kısımlarından birisi sayılırdı. Bu yüzden mutfaklar çok geniş bir teşkilât halinde çalışırdı. On altıncı yüzyılın son yarısındaki saray mutfaklarında 60 işçi ve 200 hizmetkârın çalıştığını tarih belgeleri bize göstermektedir. Bu kimseler, mutfak işlerinin son derece düzenli yürümesinden sorumlu idiler. Aşçılar üç ayda bir maaş alırlardı. En kıdemli aşçı, aşçıbaşı seçilir ve bütün işleri o yönetirdi. Düşünün ki o zamanlar mutfakta bir günde en az 5 sığır ve 50 koyun kesilirdi.

Şurasını da belirtmekte fayda görüyorum, padişahın yiyeceği yemeği, özel olarak seçilip yetiştirilen 12 aşçı ile serçini denilen baş pişirici özel olarak pişirirdi. Padişahın yemeğinin piştiği tencereye kuşhane dendiğini az önce zikretmiştim. Şunu da söyliyeyim: sonraları padişahın yemeğinin piştiği mutfağa da kuşhane adı verilmiştir: 17 nci yüzyılda aşçıların sayısı çok daha artmıştır. Mutfakta çalışanlar arasında helvacılar, yoğurtçular, sütçüler, sebzeciler, tavukçular, simitçiler, buzcular, karcılar ve kalaycılar da bulunurdu.

Yılda bir kez, saray ricâline mahsus olmak üzere muhtelif maçunların ve saray lokmasının yapılması da çok meşhurdur. O günler, mutfaklarda aşçı hizmetkârlar, arılar gibi çalışırlardı.

Osmanlı mutfağı hakkında söyleneceklerle koskoca bir kitap yazılabilir. Ben size, o günlerin meşhur yemek ve tatlılarından bazılarını saymakla yetineceğim :

Altı nohutlu pilâv, aş, aşure, av etleri, ayran, baklava.

MUTFAKTA PLÂNLI EĞİTİMİN ESASLARI

Aşçıbaşı : Mutfağın mesûl adamıdır. Bütün yiyecek malzemesinin satın alınmasını, ne kadar ihtiyaç olduğunu sipariş verir, gelen malı kontrol eder ve beğenmediğini geri gönderir, bütün ziyafetlerde menüleri hazırlar. Maliyeti hesaplıyarak ona göre tabldot menüleri yapar, herşeyi plânlar, diğer mutfak personelinin tam saat çalışmasını sağlar ve bütün yiyecekleri kontrol edip büfeleri hazırlar

İkinci aşçıbaşı : Mutfak personelini hazırlar, çalışmaları kontrol eder, yemeklerin tadına bakar, siparişlerin tam olmasını, servisin sıcak ve iyi yapılmasını sağlar.

Aboyer : Mutfağın ortasında durur, daima gelen siparişleri ve garsonun getirdiği siparişi mutfağa verir. İlk yemeği aldıktan sonra ana yemeklerin yavaş yavaş pişmesini söyler. Servisteki garsona çıkan yemekleri çek mukabilinde verir. Aboyer aynı zamanda ikinci aşçıbaşının yerine de bakar.

İyi bir aşçı aynı zamanda iyi bir dekoratör olmalıdır, yapacağı yemeği hazırlarken bütün düşüncesini yemeğe vermelidir.

MUTFAK DEPARTMANI
ŞEF AŞÇIBAŞI

İKİNCİ ŞEF			ABOYER (İkinci şef yerini alır)		
Sosyer	Soğuk Büfe	Antremetier	Izgara	Balıkçı	Kasaphane
1	2	3	4	5	6
Turnad	Gard	Türk Mutfak	Pastane	Fırıncılar	Kahve ocağı
(İzinlilerin yerini doldurur)	(Gece çalışan nöbetçi)				
7	8	9	10	11	12
Personel					
13					

Sosyer'in vazifesi salçaları hazırlamak, bütün menülerin ilk yemeklerini ve ana yemekleri yapmaktır. A La Carte listede olan yemekleri de hazırlar.

Soğuk Büfe bütün soğuk yemekleri en ufak teferruatı ile istakoz'dan karidese kadar hazırlar ve salataları yapar.

Antremetier şu demektir : Bütün çorba, konsome sebzeleri, yumurtalı omletleri ve hamur işlerini pişirir.

Izgara : Bütün etleri ızgarada pişirir ve fazla pişmemesine dikkat eder. Bonfile, şatobrian, fileminyon gibi etleri pişirirken çatal batırmaz. (Etin kanı gitmesin diye)

Balıkçı : Bütün balıkların pişirme usullerini bilir. Tavasından tutun, haşlamasına, şaraplanmasına, fümesine kadar.

Kasaphane : Mutfakta önemli rol oynar. Etlerin kesilmesinde ve hazırlanmasında porsiyonları tartarak hazırlar.

Turnad : İzinli olan personelin yerine gelir ve her departmandan anlayan kimsedir.

Gard : Öğleden sonra gelen personel, akşamcı tabir edilir. Mutfakta büyük mesuliyeti vardır. Akşamın hazırlıklarını yapar, mutfaktaki personelin çalışmasını kontrol ederek akşam menüsünü hazırlar.

Türk Mutfağı : Yalnız zeytinyağlıları yapar. Lüzum görüldüğü takdirde Türk yemeklerini hazırlar.

Pastane : Bisküvisinden pastasına kadar, bütün tatlıları, dondurmaları ve sütlü olan herşeyi yapar, hazırlar. Düğün pastasını, kupları, meyva salatası v.s. servisini porsiyonlar.

Fırıncılar : Otelin ekmeklerini, tost ve küçük rol ekmekleri, tost melba ve fırancalaları, sabah kahvaltısı için börekleri ve diğer muhtelif küçük ekmekleri yapar.

Kahve Ocağı : Otelin kahvaltı servisinde kahve, çay, reçel, meyva, haşlanmış yumurtaları, meyva sularını, tost ekmeklerini hazırlayıp verirler.

Personel Mutfağı : Personelin yemeklerini hazırlar, sabah kahvaltıda çay verir, personelin menüsünü aşçıbaşı hazırlar ve ona göre tatbik edilir.

1. Mutfakta aşçının vazifesi nelerdir?
2. Mutfakta kaç kısım vardır?
3. Mutfaktaki departman şeflerinin vazifeleri nelerdir?
4. Tabldot menülerinin mevsimlere göre hazırlanışı.
5. Sosların yapılışı.
6. Çorbalar nasıl yapılmalıdır?

7. Izgaradaki etler nasıl pişmelidir?
8. Soğuk büfe nasıl hazırlanmalıdır?
9. Soğuk soslar nasıl hazırlanmalıdır? Hangi yemeklerin yanında servis yapılmalıdır?
10. Kasaphanedeki etler nasıl kesilmelidir?
11. Bonfileden kaç çeşit et çıkar ve nelerdir?
12. Siyah etler nelerdir? Beyaz etler nelerdir?
13. Balık temizleme usulleri, balık nasıl temizlenir?
14. İstakozun kaç çeşidi vardır? Makbul olanı hangileridir?
15. Karides hangi mevsimde çıkar, makbul olanı hangileridir?
16. Sebzelerin temizlenme usulleri, haşlanırken rengini kaybetmemesi için neler yapılmalıdır?
17. Bütün bir kuzu kaça bölünür ve neler yapılır?
18. Bütün bir dana veya sığır eti kaç parçaya bölünür?
19. Pate ve kaz ciğeri bolatin sosis yapılışları.
20. Pastanede pasta ve diğer dondurma ve tatlıların yapılışları.
21. Piliç veya hindi nasıl temizlenir ve pişirilme usulleri?
22. Av hayvanlarının marine usulleri, şarap ve sirkeli suda.
23. Salata çeşitleri.
24. Mutfakta kullanılacak malzeme ve takımlar.
25. Jelatin nerelerde kullanılır?
26. Yemek pişirme usulleri?
27. Çırakların yetiştirilmesi ve usulleri nelerdir?

İyi bir aşçı mutfağa geldiği zaman traş olmuş ve temiz elbiselerini giymiş vaziyette gelmelidir. İşe gelirken çalışma saatlerine çok dikkat etmesi lâzımdır. Mutfakta çalışan arkadaşlar birbirlerini sevmeli ve saymalıdırlar.

Çalışırken el birliği ile çalışmalıdırlar, mutfakta disiplin şarttır. Mutfakta aşçı şapkasız dolaşmamalıdır. Mutfakta sigara içilmez. Bir aşçı bir ziyafet halinde bir kişiye ne kadar et düşer ve bütün bir kilo et temizlenince ne kadar fire verir, bunları bilmesi lâzımdır. Bir büyük balıktan kaç porsiyon çıkar ve yüzde kaç fire verir, bunu bilmesi lâzımdır.

Bugün mutfakta yemek yapmaktan çok hesap mühimdir. Bundan sonraki mutfaklar artık ticaret haline gelmiştir. Az adamla çok iş yapmak esas olmuş vaziyettedir. Otel mutfaklarında makinalar fazla olacak iş gücünün rtmasına yardımcı olacaktırlar.

Personel az olacak, yemekler fabrikasyon haline gelecek, bunun için devamlı aşçı yetişmesi lâzımdır.

Genç çırak yetiştirmek ihtiyacı vardır. Bir mutfakta makina ve çalışma aleti ne kadar çok olursa o kadar randıman artar, her şeyden önce aşçı mektepleri şarttır, fakat tatbikat daha önemlidir.

İyi bir mutfak kurmak için çok eğitim görmüş personel lâzımdır. Bununla beraber aynı yerde işlere paralel olarak eğitim de şarttır.

Mutfakta departman şefleri kalifiye olmalıdır. Bir aşçının yetişmesi için uzun senelere ihtiyaç vardır. Ancak eğitimler ve tecrübeler bu konunun vücut bulması için esastır.

Mutfakta 13 kısım vardır. Her kısmın bir şefi ve o kısmın âmiri sayılan şef de-parti diye adlandırılan mes'ul şahısların yanlarında birinci komi ve iki yardımcısı bulunur. Departman şefi izinli olduğu zaman turnad şef yok ise birinci komi derhal şefin yerini doldurur, ikinci yardımcı birincisinin yerini alır. Bu suretle aşçı yardımcıları daha çabuk yetişmek için fırsata sahip olurlar. Bu da bir nevi eğitimdir. Haftada iki gün şef aşçı personelini toplayıp meslekî dersler verir ve var ise yemeklere ait filmler de gösterilirse bu hususlarda personel eğitiminde büyük rol oynar.

Her yetişecek aşçı bütün mutfak kısımlarında çıraklık devrinde 5 er ay çalışmalıdır. Bu ameliye 3 sene ister, sonunda o şahıs stajyerlik devresini bitirmiş olur ve aşçı çıraklığına başlar, esaslı bir aşçının yetişmesi uzun senelere ve o şahsın kabiliyetine bağlıdır. On sene sonra yukarıdaki 27 sorunun gerekçelerini öğrenebilirse ve öğretebilecek kapasiteye gelirse kendisi tam manasiyle bu sahada yetişmiş demektir.

PRATİK BİLGİLER :

1 — En iyi yemek, dibi kalın ve düz olan tencerede pişer.

2 — Yemeklerin yanmaması için tencere zaman zaman yerinden oynatılmalıdır.

3 — Yemeklerin pişme müddeti, kaynadıktan sonra hesap edilmelidir.

4 — Domatesler yemeğe konulurken, kaynar suya batırılıp kabukları soyulmalı ve çekirdekleri çıkarılmalıdır.

5 — Soğan soyarken gözlerin yanmaması için, soğanlara sirke serpilir.

6 — Börek hamurlarına limon, unu çürütmek için konur.

7 — Hamurlar dinlendirilirken üzerine rutubetli bir bez örtülürse, kabuk tutmaz.

8 — Unla yapılan tatlılara az miktarda tuz konursa, lezzeti artar.

9 — Yemeklerde fazla salça kullanılmamalıdır.

10 — Patlıcan yağda kızartıldıktan sonra kaynar suda 5 dakika haşlanırsa kızarmaz.

11 — Bonfilenin baş tarafından külbastı, ortasından bonfile, kuyruk kısmından ise fileminyon olur.

12 — Koyun ile kuzu eti üzerine biberiye otu serpilerek kemik uçlarına birer parça sarımsak sürülür ve az rafine yağı ile fırında kızartılırsa lezzetli olur.

13 — Kebaplık etler, bir kahve fincanı süt ve bir kahve fincanı soğan suyu ve bir kahve fincanı zeytinyağı karışımı ile ovulup 10-12 saat buzdolabında bekletildikten sonra pişirilirse daha lezzetli olur.

14 — Yumurtalar aliminyum kapta çırpılırsa, siyahlaşır. Porselen kapta hafif ısıtılarak çırpılırsa, daha iyi kabarır.

15 — Balıklar bir baş soğan ve bir demet maydanoz, 2 adet defne yaprağı ve ince doğranmış yarım limon ile ovulur ve üzerine serpilir, 15 dakika sonra pişirilirse çok lezzetli olur.

16 — Balıklar biraya batırılıp kızartılırsa, kıtır kıtır ve lezzetli olur.

17 — Karides ve istakoz, tuzlu ve sirkeli suda haşlanmalıdır.

18 — Kalamar süte batırılırsa daha yumuşak olur veya şekerle ovalanırsa daha iyi olur.

ÇORBALAR

SEBZELİ KÖYLÜ ÇORBASI

MALZEMESİ (5 kişilik) :

1 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan,
2 çay fincanı muhtelif sebze,
1 çorba kaşığı yağ,
1 çay kaşığı tuz,
2 çorba kaşığı un,
5 çay fincanı et suyu.

YAPILIŞI :

Bir tencerede yağ kızdırılıp, soğanlar içine atılarak 2 dakika kavrulur ve zar gibi doğranmış sebzeler ilâve edilip 3-4 dakika beraberce kavrulduktan sonra un konulur, bir defa karıştırılıp et suyu da eklenerek ağır ateşte 20-25 dakika pişirilip servise verilir.

ŞABRİLAN ÇORBASI

MALZEMESİ (5 kişilik) :

2 çorba kaşığı tepeleme yağ,
2 kahve fincanı un,
2 çorba kaşığı salça,
1 çay fincanı süt,
5 çay fincanı et suyu,
1 çay kaşığı tuz,
2 çorba kaşığı tel şehriye,
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz.

Bir tencerede yağ eritilip un ilâve edilir. 2-3 dakika kavrulur, domates salçası konularak karıştırılır, süt, tuz, ve et suyu da eklenerek ağır ateşte 20 dakika pişirilir.

Başka bir tencerede kaynar suda 4 dakika haşlanan şehriyeler süzülüp çorbaya karıştırılır ve servis yapılırken üzerine maydanoz serpilir.

DÜĞÜN ÇORBASI

4000 gr su (16 bardak)
500 gr koyun eti
1000 gr koyun kemiği
80 gr margarin (4 çorba kaşığı)
80 gr un (1.1/2 kahve fincanı)
1 adet havuç
1 baş soğan
Tuz

Terbiyesi :
3 adet yumurta sarısı
1 limon suyu
60 gr margarin (3 çorba kaşığı)
1 çorba kaşığı kırmızı biber

1 — Bir tencereye; 16 bardak su, küçükçe doğranmış 500 gram koyun eti veya gerdanı, 1000 gram koyun kemiği, soyulmuş bir baş soğan, kazınmış bir havuç ile yarım çorba kaşığı tuz koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı, suyun ısınmasiyle üstünde hâsıl olmaya başlayan köpükleri alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve et dağılırcasına yumuşak bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 3 saat pişmeğe bırakılmalıdır.

2 — Pişince; suyunu süzmek suretiyle başka bir tencereye almalı, pişmi şeti de gayet küçük parçalara doğradıktan sonra tenceredeki et suyuna ilâve etmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Sonra, bir başka tencereye; 4 silme çorba kaşığı margarin ile bir buçuk kahve fincanı un koyarak, 3 dakika kadar kavurmalı, sonra, ona bir tarafa bırakmış olduğumuz et suyunu azar azar katmalı ve bir taraftan da iyice karıştırmak suretiyle suyu unla halletmeli, sonra da tencereyi ateşe oturtarak kaynamağa bırakmalıdır.

4 — Müteakiben bir kuşaneye; 3 adet yumurta sarısı ile 1 adet limon suyu koyduktan sonra azar azar olmak üzere birkaç kepçe de kaynamakta olan çorbadan katmalı ve yumurtaların pişmesi için bir taraftan tel veya çatalla hızlıca vurmalı, sonra da yumurtalı suyu kaynamakta olan tencereye ilâve ederek, iyice bir karıştırmalı ve kâseye alarak üstüne kızdırılmış 3 silme çorba kaşığı biberli yağ gezdirmeli ve servis yapmalıdır.

İŞKEMBE ÇORBASI

600 gr dana veya genç sığır işkembesi
2 adet bunbar
16 bardak su
Tuz

Üstüne :
2 kahve fincanı sirke
8 diş sarmısak
30 gr margarin (1.1/2 çorba kaşığı)
1 çorba kaşığı kırmızı biber

1 — Bir büyük tencereye; 16 bardak su, 1 silme çorba kaşığı tuz, içleri temizlenmiş iyice yıkanmış ve küçük doğranmış iki adet bunbar ile, kazınırcasına temizlenmiş ve yıkanmış 600 gr. işkembe koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı ve suyun ısınmasiyle üstünde hâsıl olan köpükleri delikli kepçe ile alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve işkembeler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar hafif ateşte aşağı yukarı 5-6 saat pişmeye bırakmalıdır. (İşkembeler piştikten sonra tenceredeki suyun ancak 8-9 bardak arasında gelmesi icap eder. Eksik ise bir miktar adi su ilâve ederek 9 bardağa iblâğ etmelidir, fazla ise kapaksız kaynatarak 9 bardağa indirmelidir.

2— Pişince; işkembeleri tencereden çıkartarak, bunları çok küçük parçalara doğramalı ve tekrar tencereye atarak, bir taşım daha kaynattıktan sonra çorbayı kâseye almalı ve buna döğülmüş sarmısak ile 2 kahve fincanı sirke ilâve etmeli ve üstüne de, az kızdırılmış ateşten alınmış ve içine bir silme çorba kaşığı kırmızı biber katılmış bir buçuk silme çorba kaşığı yağ gezdirildikten sonra servis yapılmalıdır.

İŞKEMBE ÇORBASI TERBİYELİ

600 gr dana veya
2 koyun işkembesi
2 adet bunbar
16 bardak su
1 çorba kaşığı tuz
Terbiyesi :
40 gr margarin (2 çorba kaşığı)
50 gr un (1 kahve fincanı)
3 yumurta sarısı
1 limon
1/2 bardak su veya süt
Yanında :
1 kahve fincanı sirke
1 limon
5 diş sarmısak
Üstüne :
20 gr margarin (1 çorba kaşığı)
2 tatlı kaşığı kırmızı biber

1 — Bir büyük tencereye; 16 bardak su, 1 silme çorba kaşığı tuz, içleri temizlenmiş ve iyice yıkanmış ve küçük doğranmış 2 adet bunbar ile, kazınırcasına temizlenmiş, 600 gram dana veya 2 adet koyun işkembesi koyarak tencereyi ateşe oturtmalı ve suyun ısınmasiyle üstünde hâsıl olmaya başlayan köpükleri delikli kepçe ile alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve işkembeler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar küçük ateşte aşağı yukarı 5-6 saat pişmeye bırakmalıdır (İşkembeler piştikten sonra tenceredeki suyun ancak 8-9 bardak arasında gelmesi icap eder. Eksik ise bir miktar adi su ilâve ederek 9 bardağa iblâğ etmeli, fazla ise kapaksız kaynatarak 9 bardağa indirmelidir).

2 — Pişince; sadece işkembeleri tencereden çıkararak, küçük parçalara doğramalı ve tekrar tencereye atmalı; sonra bir kuşaneye 2 silme çorba kaşığı margarin ile 1 kahve fincanı da un koyarak, sarartmadan ancak 2 dakika kadar kavurmalı, sonra da yağlı una 6-7 kepçe kadar kaynamakta olan çorbadan katarak, üç beş defa karıştırdıktan sonra küçükçe ateşte tekrar 15 dakika kadar kaynamaya bırakmalıdır.

3 — On beş dakika sonra bir kuşaneye 3 yumurta sarısı, bir büyük limon suyu ile yarım bardak su veya soğuk süt koyarak, tel veya çatalla 1 dakika kadar çırptıktan sonra bu terbiyeyi kaynamakta olan çorbaya katmalı ve çorba tekrar kaynama kıvamına gelinceye kadar aşağı yukarı 1 dakika daha ateşte bırakılmalı ve kâseye alınarak üstüne, az kızdırıl-

mış, ateşten alınmış ve içine 2 tatlı kaşığı kırmızı biber katılmış, biberli yağ gezdirmeli ve yanında bir kahve fincanı sarmısaklı sirke veya limon olduğu halde servis yapılmalıdır.

BEZELYE ÇORBASI

2000 gr et suyu (8 bardak)
850 gr iç bezelye (5 bardak)
150 gr soğan (2 orta)
20 adet yeşil salata yaprağı
1 demet maydanoz
8 bardak su
Tuz
Ekmekleri :
6 küçük dilim ekmek
60 gr margarin (3 çorba kaşığı)

1 — Bir tencereye; 8 bardak su ve bir fındık büyüklüğünde soda koyarak suyu kaynatmaya bırakmalı, kaynayınca, buna 5 bardak taze iç bezelye tanesi, küçük kesilmiş 2 baş soğan, 20 adet yeşil salata yaprağı ile 1 demet maydanoz ilâve ederek, orta hararetteki ateşte 1 saat haşlamalı, sularını süzmeli; sonra da bu sebzeleri, delikleri çok kalın olmayan bir kalbur veya süzgeçten geçirmek suretiyle bunları püre haline getirmelidir.

2 — Sonra, tencere içindeki bu püre sebzeleri, hazırlanmış 8 bardak et veya tavuk suyu ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı, suyun ısınmasiyle üstünde hâsıl olan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra çorbayı 10 dakika kadar kaynatmalı, sonra da kâseye alarak, yanında hazırlanmış kızarmış küçük ekmekler olduğu halde servis yapmalıdır.

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

2000 gr et suyu (8 bardak)
350 gr kırmızı mercimek (1.3/4 bardak)
150 gr soğan (2 orta)
50 gr margarin (2.1/2 çorba ka.)
25 gr un (1/2 kahve fincanı)
250 gr süt (1 bardak)
3 yumurta sarısı
1 bardak su
Tuz, kırmızı biber
Küçük ekmekleri :
6 küçük dilim ekmek
60 gr margarin (3 çorba kaş.)

1 — Bir tencereye; hazırlanmış 8 bardak et suyu, taşları ayıklanmış ve yıkanmış bir üç çeyrek bardak kırmızı mercimek ile 1 bardak da adi su koyarak, mercimek iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı, 35 dakika pişirmeli, sonra da et suyu ve mercimekleri bir tahta kaşıkla üstlerine bastırarak delikleri çok ince olmayan bir süzgeçten geçirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra başka bir tencereye ,iki buçuk silme çorba kaşığı margarin ile küçük kesilmiş 2 orta baş soğan koyarak, soğanlar belli belirsiz sarımsı bir renk alıncaya kadar 7-8 dakika arasında kavurmalı, sonra soğanlara yarım kahve fincanı da un ilâve ederek, bir dakika kadar kavurduktan sonra bunlara, bir tarafa bırakmış olduğumuz mercimek püreli et suyu ile 1 çorba kaşığı tuz ve bir miktar da kırmızı biber katmalı ve çorbayı kaynamaya bırakmalıdır.

3 — Çorba kaynamakta iken diğer taraftan da bir kuşaneye 3 adet yumurta sarısı ile 1 bardak da soğuk süt koyarak tel veya çatalla 2 dakika çırpmalı, sonra bu yumurtalı sütü, kaynamakta olan çorbaya katarak iyice bir karıştırdıktan sonra tekrar kaynama kıvamına gelinceye kadar aşağı yukarı 1 dakika ateşte bırakmalı ve kâseye alarak istenirse yanında hazırlanmış küçük ekmek olduğu halde servis yapmalıdır.

KARNABAHAR ÇORBASI

2000 gr et suyu (8 bardak)
1000 gr karnabahar
150 gr kereviz (1 büyükçe)
80 gr tereyağ (4 çorba kaşığı)
25 gr un (1/2 kahve fincanı)
150 gr süt (3/4 bardak)
2 yumurta sarısı
Tuz

1 — Bir tencereye yaprakları ayıklanmış ve küçükçe doğranmış 1000 - 1200 gram karnabahar, üstü soyulmuş ve yine küçük doğranmış 1 büyükçe kereviz kökü (koymadan da olabilir). 1 çorba kaşığı tuz ile üstlerini iyice kapayabilecek kadar su koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve sebzeleri iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 30 dakika haşlamalı ve süzgeçten geçirmek suretiyle suyunu dökmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra, tencereye 4 silme çorba kaşığı iyi cins tereyağı koyarak, yağ hafifçe ısındıktan sonra bunlara haşlanmış sebzeleri ilâve ederek 5 dakika kadar kavurduktan sonra hazırlanmış et veya tavuk suyu ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve etmeli ve bir taşım kaynattıktan sonra çorbayı bütün sebzeleriyle, üstlerine tahta kaşıkları bastıra bastıra, irice delikli bir süzgeçten geçirmeli ve tekrar kaynamaya bırakmalıdır.

3 — Çorba kaynamakta iken diğer taraftan da bir kuşaneye 2 adet yumurta sarısı ile üç çeyrek bardak süt koyarak tel veya çatalla 2 dakika çırpmalı, sonra bu yumurtalı sütü kaynamakta olan çorbaya katarak iyice bir karıştırdıktan sonra, çorba tekrar kaynama kıvamına gelinceye kadar ateşte bırakmalı ve kâseye alarak, istenirse yanında hazırlanmış küçük ekmek olduğu halde servis yapılmalıdır.

PATATES ÇORBASI

2000 gr et suyu (8 bardak)
500 gr patates (4 büyük)
120 gr soğan (1 büyük)
20 gr margarin (1 çorba kaşığı)
1 bardak su
Tuz, biber

Terbiyesi :
200 gr süt (1 bardak)
25 gr margarin (1.1/2 çorba k.)
25 gr un (1/2 kahve fincanı)
3 adet yumurta sarısı)

1 — Bir küçük tencereye; 1 silme çorba kaşığı margarin ile küçük kesilmiş 1 baş soğan koyarak, soğanları hafifçe sararıncaya kadar karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra kavrulmuş soğanlara 1 bardak adi su ile kabukları soyulmuş ve küçük parçalara kesilmiş 4 büyük sarı patates ilâve etmeli ve patatesleri iyice pişip de yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 25 dakika pişirmelidir. (Suyunu çekmesine rağmen patatesler pişmemiş ise bir miktar daha su katmalıdır).

2 — Patatesler yumuşayınca; bunlara, 1 kahve kaşığı karabiber, 2 tatlı kaşığı tuz ile, hazırlanmış 8 bardak et suyu katmalı bir taşım da beraberce kaynattıktan sonra, soğan ve patatesli et suyunu ince bir süzgeçten geçirmeli ve soğumaması için hafif ateşe bırakmalıdır (Et suyu ile birlikte patates ve soğanların da püre halinde süzgeçten geçmesi lâzımdır).

3 — Sonra, bir kuşaneye; bir buçuk silme çorba kaşığı margarin ile yarım kahve fincanı un koyduktan sonra, ateşe oturtarak, birkaç defa karıştırmak suretiyle bunların hâllolmasını temin etmeli ve kuşaneyi ateşten alarak, bu unlu yağa 3 adet yumurta sarısı ile azar azar olmak üzere, kaynamakta olan patatesli et suyundan birkaç kepçe ilâve ettikten sonra, bu unlu mahlûtu kaynamakta olan patatesli et sularına katmalı, iyice karıştırmak suretile çorbayı bir taşım daha kaynatmalı ve servis yapmalıdır.

SEBZE ÇORBASI (Yaz sebzeleriyle)

2000 gr et suyu (8 bardak)
60 gr tereyağı (3 çorba kaşığı)
150 gr soğan (2 orta)
150 gr havuç (1 büyükçe)
350 gr sarı patates (4 büyükçe)
200 gr kabak (2 küçük)
200 gr taze bezelye
120 gr dolmalık biber (2 orta)

750 gr domates (5 orta)
1/2 bardak iç bezelye (vasat)
1 demet maydanoz
1 demet tereotu
1/2 demet kereviz yaprağı
4 diş sarmısak
Tuz

...her mevsimde mutfağınızda mevsim tazeliği

TAMEK®

Tamek Konservelerinin hazır Yemekler, Kompostolar, Sebzeler, Salçalar, Turşular, Reçeller ve marmelât çeşit zenginliği emsalsizdir.

Tamek her mevsimde mutfağınıza mevsim tazeliği getirir.

En Kaliteli Sebzeler....
En Nadide Meyvalar...,
En Üstün Teknikle...
Sıhhi Şartlara en uygun imalât...

TAMEK MARKASI KALTİENİN GARANTİSİDİR.

1 — Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı tereyağı, küçük kesilmiş 2 orta soğan, fındık büyüklüğünde doğranmış 1 büyükçe havuç hepsi kıyılmış 4 diş sarmısak, 1 demet maydanoz ve yarım demet kereviz yaprağı koyarak, durmadan karıştırmak suretiyle 5 dakika kavurmalı, sonra bunlara soyulmuş ve küçük kesilmiş 5 orta domates ilâve ederek, domatesleri de soğanlarla 5 dakika kavurmakta devam etmeli, sonra bunlara hazırlanmış 8 bardak et suyu ile 2 tatlı kaşığı da tuz katarak, kaynamaya bırakmalıdır.

2 — Kaynayınca; tencereye, soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış 4 küçükçe sarı patates, 2 küçük kabak, kenarları alınmış, çeyrek parmak en ve boyunda doğranmış katiyen kart olmayan çalı fasulyesi, ateşte kızartılmış ve kabukları soyulmuş ve küçükçe doğranmış 2 orta dolmalık biberle, varsa yarım bardak da iç bezelye ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve çorbadaki sebzeler iyice yumuşak bir hâl alıncaya kadar aşağı yukarı 40 dakika küçükçe ateşte pişmeye bırakmalı, sonra çorbaya kıyılmış, 1 demet tereotu katmalı, iyice bir karıştırdıktan sonra kâseye almalı ve servis yapmalıdır.

SEBZE ÇORBASI (Kış sebzeleriyle)

150 gr tuzsuz domates salçası (1.1/2 kahve fincanı)
1 adet tereotu
1 adet kereviz yaprağı
4 diş sarmısak
50 gr pirinç (3/4 kahve fin.)
Tuz
2000 gr et suyu (8 bardak)
60 gr margarin (3 çorba kaşığı)
100 gr soğan (1 büyük)
150 gr havuç (2 orta)
350 gr sarı patates (4 büyükçe)
200 gr lâhana (5 büyük yaprak)
200 gr pırasa (2 orta)
100 gr kereviz kökü (1 küçük)

1 — Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı margarin, küçük kesilmiş 1 büyük baş soğan, fındık büyüklüğünde doğranmış 2 orta havuç her ikisi de kıylımış 4 diş sarmısak ve 1 demet maydanoz koyarak, durmadan karıştırmak suretiyle 5 dakika kavurmalı, sonra bunlara hazırlanmış 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek kaynamaya bırakmalıdır.

2 — Kaynayınca, tencereye; soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış 4 büyükçe sarı patates, 1 küçükçe baş kereviz, bir taşım kaynatılarak suyu dökülmüş ve küçük doğranmış 5 büyükçe yaprak lâhana, kabuğu soyulmuş ve kıyılmış 2 orta pırasa ile taşları ayıklanmış üç çeyrek kahve fincanı pirinç ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve çorbadaki sebzeleri iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar 30-40 dakika arasında küçükçe ateşte pişmeye bırakmalı, sonra çorbaya kıyılmış 1 demet tereotu katmalı, iyice bir karıştırdıktan sonra kâseye almalı ve servis yapmalıdır.

YAYLA ÇORBASI

MALZEMESİ : (10 kişilik)

5 litre et suyu,
3 tane yumurta,
200 gr un,
500 gr yoğurt,
150 gr tereyağı,
20 gr nane ve tuz.

YAPILIŞI :

Et suyu bir tencerede kaynatılır. Pirinçler içerisine konulup pişirilir. Un, tereyağı, yoğurt ve yumurta sarısına yarım litre su konup karıştırılır. Sonra ocağın üzerinde kaynayan et suyunun içerisine süzdürülerek ve bir tel ile karıştırılarak yedirilir. Ağır ateşte 20 dakika pişirilir. Sonra erimiş tereyağı ve nane karıştırılarak çorbanın içerisine dökülür ve servis yapılır.

KONSOME

MALZEMESİ :

500 gr yağsız sığır eti,
125 gr mevsim sebzeleri,
2 adet yumurta beyazı,
2 adet tane karabiber,
1 adet karanfil,
1 adet defne yaprağı,
1 çorba kaşığı salça,
1 tane soğan bütün,
3 litre et suyu.

YAPILIŞI :

Etler kalın bir makinada çekilip bir kabın içerisine konulur. Sebzeler ince kıyılır. Bol suda yıkandıktan sonra bu etin içersine atılır. 1/2 litre et suyu soğuk olarak ilâve edilir. Buna bir çorba kaşığı salça, 2 tane karabiber tanesi, 1 karanfil, bir defne yaprağı ve 2 yumurta beyazı ilâve edildikten sonra biribirine karıştırılır. Sonra buz dolabına kaldırılır. Ve bir gün orada muhafaza edilir. Konsome yapılacağı zaman bir gün önceden hazırlanarak muhafaza edilen bu malzeme 3 litre et suyu ile karıştırılarak ocağın üzerine konulur. Hafif hafif kaynatılır. Bir kepçe ile devamlı olarak üzerindeki yağ alınır.

4 tane bütün soğan fırının üzerinde üç dakika kadar bırakılarak karartılır. Konsomenin içerisine atılır. 6 saat kadar hafif, hafif kaynatılır. Konsome çok parlak ve berrak olduktan sonra ocağın altı kapatılır. 10 - 15 dakika sonra ince tülbentten çok dikkatli vaziyette kepçe ile alarak süzdürülür. Hiç bir zaman çorba gibi süzdürülmez.

KONSOME SEBZELİ

Not : Yukarıda tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak konsomeye, soyulmuş tavla zarı şeklinde kesilmiş, yumuşayıncaya kadar haşlanmış ve iyice süzülmüş 2 orta baş sarı patates, 1 orta kereviz, 1 orta havuç, 1 bardak iç bezelye, (varsa 5 adet kuşkonmazın uçları) ilâve etmek suretiyle hazırlanmalıdır.

KONSOME PEYNİRLİ

Not : Yukarıda tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak tavuk konsomesine, tavla zarı şeklinde kesilmiş 150 gram gravyer peyniri katmak suretiyle hazırlanmalıdır (Peynir, konsome taslarına taksim edildikten sonra üstlerine konsome ilâve edilmelidir).

KONSOME POŞE, YUMURTALI

Not : Yukarıda tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak konsomeye tarifimiz mucibince yapılmış 6 poşe yumurta ilâve etmek suretiyle hazırlanmalıdır. (Poşe yumurta tabaklara taksim edildikten sonra konsome katılmalıdır).

ASPİK VEYA JÖLE (Dondurulmuş şeffaf et veya tavuk suyu)

Not : Aspik veya jöle tâbir edilen et veya tavuk suyu donması yapabilmek için; yukarıda tarif edildiği veçhile hazırlanmış, her bir bardak şeffaf et veya tavuk konsomesine; mevsimine göre; soğuk suda on beş dakika yatırılmış ve en az sıkılmak suretiyle hafifçe suyu çıkarılmış 2 ilâ 4 adet jölâtin yaprağı ilâve ederek, et veya tavuk sularını ancak bir taşım kaynatmak, sonra da bu jölâtinli et suyunu buz dolabı veya buzda pelteleştirmek suretiyle hazırlanmalıdır.

POT — AU — FEU (8 kişilik)

MALZEME :

Sığırın but tarafından 1,5 Kg. et
300 gr ilikli kemik
250 gr havuç
100 gr kereviz
4 adet prasa
1 bütün soğan
3 adet karanfil
Yarım beyaz lâhana
Hindistan cevizi
10 adet patates
Tuz
Maydanoz

HAZIRLANIŞI :

5 litre suya 35 gr. tuz ve 1,5 Kg. et ve ilikli kemik konur ,bir defa kaynadıktan sonra, bu su dökülür. Yeniden 5 lt. su, 35 gr tuz, bir demet maydanoz, havuç ve kerevizin kökleri, 3 adet karanfil soğana batırılır. Bütün bunlar et ve kemikle beraber yeniden ateşe konur. 3 saat kaynadıktan sonra, et ve kemik çıkarılır. Su tülbentten geçirilir. Süzülen suya kare, kare kesilmiş havuç, kereviz, prasa, lâhana ve patates konur. Tekrar kaynatılır. Tuz kontrol edilir. Az miktarda hindistan cevizi rendelenir. Çorba kabı içine dilimlenmiş et, ilikli kemik konur, üzerine sebzeli su konduktan sonra servis yapılır.

CROUTE — AU — POT KONSOMESİ :

Yukarıdaki et suyunun aynı hazırlanır. Et yerine Crouton (Kızartılmış zar biçiminde ekmek) ve rendelenmiş peynir ilâve edilerek servis edilir.

MALZEME :

3 kg sığır kemiği
1 kg muhtelif sebze ve soğan (pırasa, havuç, kereviz)
1 adet defne yaprağı
1 karanfil, 3 tane karabiber, 2 adet bütün soğan kabuğu ile beraber ortadan ikiye bölünür, fırında 3 dakika kadar bırakılarak karartılır.

HAZIRLANIŞI :

Kemikler bir kap içerisine konur (tencere veya marmit). Üzerine 5 litre soğuk su dökülür. Bir taşım kaynayınca bu su dökülür. Yeniden ayni miktar soğuk su konur. Kare şeklinde kesilmiş bütün sebzeler içine atılır. 5-6 saat kaynatılır. Köpüğü alınır.

OXTAIL CLAIR (SIĞIR KUYRUĞU KONSOMESİ) (5 kişilik)

MALZEME :

250 gr Sığır kuyruğu
500 gr Sığır kemiği
250 gr Sebze (havuç, kereviz, pırasa)
25 gr Yağ
100 gr Taze domates
1/2 lt Beyaz şarap
1/2 lt Mader ve Konyak

HAZIRLANIŞI :

Ufak parçalar halinde kuyruğu kesiniz. Kemikleri ufak parçalara bölünüz. Bunları iri kesilmiş sebzeler ile fırında kavurunuz. Yağını alıp, taze domates ve konsantre domatesi ilâve ediniz. Hafifçe pişirdikten sonra, beyaz şarap ile deglase ediniz.

Bunları bir tencereye koyup, üzerine soğuk su ekleyiniz.

3-4 saat kaynatınız. Sık sık üzerindeki yağ ile köpüğü alınız.

Soğutulduktan sonra tülbentten geçiriniz. Sığır kuyruğu taneleri garnitür için saklanmalıdır.

Diğer taraftan sığır inciklerini dizi düz bir tencerede hafif kızartıp üstüne elde ettiğiniz et suyunu ilâve ediniz.

45 dakika hafif ateşte kaynatınız. Tekrar tülbentle süzünüz ve içine evvelce kaynatılmış olan sebzeleri doğrıyarak servis yapınız.

Arzu edildiği takdirde servis esnasında biraz kanyak ilâve edilebilir.

RUMEN ÇORBASI — SEBZELİ

1000 gr sığır eti
40 gr margarin (2 çorba kaşığı)
400 gr soğan (4 büyük)
200 gr havuç (4 orta)
500 gr sarı patates (3 büyükçe)
150 gr kereviz kökü (1 orta)
400 gr domates (2 büyük) veya
3/4 kahve fincanı tuzsuz salça
1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
1 kırmızı biber
1 demet maydanoz
1 demet tereotu
14 bardak su
1 kahve fincanı sirke, Tuz

1 — Bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı margarin ile küçük kesilmiş 4 büyük soğan koyarak, soğanlar hafifçe ölünceye kadar kavurmalı, sonra bu soğanları; döş veya Antrakot tarafından irice kuş başı kesilmiş kemiksiz 1000 gram sığır eti ilâve ederek, soğanlarla birlikte eti de bir 5 dakika kavurmalı, sonra bunlara; üstü derince soyulmuş ve et büyüklüğünde parçalara doğranmış 1 baş kereviz, kazınmış ve yine küçük parçalara doğranmış 4 havuç, dörde bölünmüş 5 dolmalık biber, 3 adet kırmızı biber, yarım demet kereviz yaprağı, 5 diş sarmısak ile 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, sebzeleri hafifçe ölmüş bir hal alıncaya kadar arada bir karıştırmak suretiyle kavurmalıdır.

2 — Sebzeler ölünce, bunlara; kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 büyük domates veya üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 7 bardak su, 2 kahve kaşığı toz kırmızı biber katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve etler pişmeğe yüz tutar bir hal alıncaya kadar büyükçe ateşte aşağı yukarı iki buçuk saat pişmeye bırakmalı, sonra da bu etli sebzelere; kabukları soyulmuş ve dörde bölünmüş 4 büyük patates ile 3 bardak da sıcak su ilâve ederek, patates ve etler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar, bunları bir 30 dakika daha pişirmeli ve servis yapmalıdır.

PİLİÇ ÇORBASI (Domatesli)

2 adet piliç
2500 gr su (10 bardak)
500 gr domates (3 büyük)
100 gr pirinç (1.1/4 kahve fin.)
1 demet maydanoz
1 demet kereviz yaprağı
Tuz

1 — Bir tencereye, 10 bardak su, 1 demet halinde kereviz yaprağı, soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış, kıyılırcasına doğranmış 3 büyük domates ile, 1 silme çorba kaşığı da tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, sonra tencereye, yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş ve kol, göğüs,

bud ve sırt olmak üzere parçalara bölünmüş ve yıkanmış 2 adet piliç ilâve ederek, piliçleri 30 dakika haşlamalıdır.

2 — Sonra; demet halindeki kerevizi çıkarmalı ve tencereye yıkanmış bir, bir çeyrek kahve fincanı pirinç ilâve ederek, pirinç ve piliçler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 20 dakika daha pişirmeli, sonra çorbaya gayet ince kıyılmış 1 demet de maydanoz katarak, tencereyi ateşten almalı ve servis yapmalıdır.

TAVUK ÇORBASI

MALZEMESİ :

3 lt. tavuk suyu,
1 lt süt
100 gr krema
200 gr muhtelif sebze
75 gr tereyağı
200 gr un
2 adet soğan

YAPILIŞI :

1 tencereye yağ konulup soğan ve ince doğranmış sebzeler atılır. Tencere karıştırılıp içerisine tavuk suyu konur. 20 dakika kaynatılır. Un ile süt birbirine karıştırılır. Bulamaç yapılır ve kaynayan çorbanın içerisine dökülüp bir tel ile karıştırılır. 30 dakika kaynatıp tülbentle süzülür (süzgeç te olabilir). Tavuk etinin beyaz tarafları kıyılmış olarak çorbanın içerisine atılır. Tuz atılıp krema ilâve edilip servis yapılır.

RUS ÇORBASI

2000 gr Et suyu (8 bardak)
500 gr (2 bardak)
300 gr Soğan (3 büyük)
300 gr Pancar (3 büyük)
200 gr Lahana
100 gr Patates (1 büyük)
50 gr Kereviz (1 büyük)
500 gr Domates veya
100 gr tuzsuz domates salçası (1 kahve fincanı)
40 gr margarin (2 çorba kaşığı)
1 demet maydanoz
4 diş sarmısak
1/2 fındık büyüklüğünde limon tuzu
1/2 çorba kaşığı toz şeker
1/2 bardak ekşi krema veya
1/2 bardak yoğurt
Tuz

1 — Kabukları soyulmuş ve kibrit çöpü şeklinde kesilmiş 3 büyük pancara; döğülmüş 4 diş sarmısak ilâve ederek hepsini iyice bir karıştırmalı ve bu sarmısaklı pancarların üstlerine, yarım fındık büyüklüğünde limon tozu oturtmalı ve pancarları bir tarafa bırakmalıdır. (Limon tozu koymadan da olabilir).

2 — Diğer taraftan, bir tavaya; 2 silme çorba kaşığı margarin ile küçük doğranmış 3 büyük baş soğan koyarak, soğanlar iyice ölüp te pembe bir renk alıncaya kadar kavurmalı ve bunlara kabukları soyulmuş ve küçük doğranmış 3 büyük domates veya 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile uzun keserek bir tarafa bırakmış olduğumuz pancarları ilâve ederek, pancarlar iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar kavurmakta devam etmelidir.

3 — Kavrulma sona erince; bunları olduğu gibi bir tencereye aktarma ederek üstlerine yarım parmak en ve boylarında doğranmış 1 küçük baş kereviz, demet halinde bağlanmış maydanoz, 1 defne yaprağı, yarım çorba kaşığı toz şeker, varsa 1 yeşil biber, 2 bardak su ile hazırlanmış 8 bardak da et suyu katmalı ve sebzeler hafifçe pişmeye yüz tutuncaya kadar, bunları orta hararetteki ateşte 45 dakika pişirmelidir.

4 — Tencerenin kapağını açarak, içindeki demet maydanozu çıkarmalı, sonra buna yine küçük kesilmiş 1 büyükçe baş sarı patates ilâve ederek 25-30 dakika daha pişirmeli, ve kâseye alarak, yanında üzerlerine konulmak üzere yarım bardak ekşi çiğ krema veya bir bardak süzülmüş yoğurt olduğu halde servis yapmalıdır.

MINESTRONE İtalyan Usulü :

MİKTARLAR 10 kişilik :

50 gr tereyağı,
800 gr sebze (sebze çorbasının aynı),
50 gr Konsantre domates
50 gr beyaz fasulya,
50 gr spaghetti,
50 gr rende kaşer peyniri,
200 gr taze domates,
100 gr beykın.

HAZIRLANIŞI :

Soğanlar ufak doğrandıktan sonra yağda pişirilir. Bilâhare pırasalar ve diğer sebzeler ilâve edilir. Sonra konsantre domates konulur, biraz pişirilir. Su veya buyon ile ıslatılır. 45 dakika ile bir saat kadar pişirilir. Pişirmenin sonundan 15 dakika kadar evvel patates ve makarna ilâve edilir. Makarnalar ufak parçalara kesilmiş olmalıdır. Çorba bittikten son-

ra ayrı bir yerde tuzlu suda pişmiş beyaz fasulya ve tereyağında kızartılmış domatesler eklenir. Son dakikada "Pesto" denilen ince kıyılmış beykın, maydanoz ilâve edilir.

Parmesan veya kaşer peyniri tercihan ayrı olarak verilmelidir.

BALIK ÇORBASI

2000 gr balık suyu (8 bardak)
65 gr un (1.1/4 kahve fincanı)
50 gr rafine zeytinyağı (3/4 kahve fincanı)
3 yumurta sarısı
1 limon
1 kahve fincanı su
Tuz

1 — Bir tencereye, üç çeyrek kahve fincanı rafine zeytinyağı ile birbir çeyrek kahve fincanı un koyarak, ancak 2 dakika kavurmalı, sonra buna hazırlanmış, 8 bardak balık suyu ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, on dakika kaynamaya bırakmalıdır.

2 — On dakika sonra, küçük bir kaba 3 yumurta sarısı, 1 büyük limon suyu ile 1 kahve fincanı da adi su koyarak, tel veya çatalla iki dakika kadar çırpmalı, sonra bunu kaynamakta olan çorbaya katarak, iyice bir karıştırmalı, çorba tekrar kaynar bir hale gelince 1 dakika ateşte bırakmalı ve hemen servis yapmalıdır.

SOSLAR

KEMİK SUYU

(Sos yapmak için, her şeyden önce yapılacak sos için)

Kemik suyu bunun beyazı ve kahve rengi olur.

Dana ve sığır kemikleri küçük parçalar halinde kesilir, fırında kızartılır ve bir kap içerisine marmit konulur.

Fırının üzerinde kaynar, bunun içerisine muhtelif sebzeler, domates ve kuru soğan ortadan ikiye kesilmiş olarak ocağın üzerinde yakılıp bununla beraber havuç, pırasa, kereviz iple bağlanır, içerisine atılır. Karanfil, karabiber, nane, defne yaprağı bunların hepsi marmitlerin içerisine atılır, böylece günlerce kaynar ve fırında kızartma yaptığınız zaman hepsinin dibi daima şarapla karıştırılır ve böylece marmite dökülür. Sos yapılacağı zaman bu sudan alınır. Hiçbir zaman mutfaktaki kemikler boşa gitmez, daima bu marmitte toplanır ve bu şekilde harcanır.
(x) Kızartmaların yanında verilen sos da bundan yapılır.

KAHVE RENGİ CUE

Kuzu kemiklerinin parçaları küçük küçük kesilir, tuzlanır, fırına atılır ve iyice kavrulur. İçerisine muhtelif sebzeler; soğan, havuç, pırasa, kereviz zar büyüklüğünde kesilir ve fırında kemiklerle kavrulur, içine çok az un atılır, hafifçe kavrulur, içerisine bir bardak beyaz şarap ilâve edilir ve üzerine marmitte kaynayan kemik suyundan konur, kaynatılır, kemiklerin üzerinden suyun köpüğü alınır.

SOS DEMİ GLAS

Dana kemikleri küçük parçalar halinde kesilir.

5 kg Dana kemiği
300 gr Un
1 kutu orta boy Tamek salçası
1 şişe kırmızı şarap (küçük boy)
1 şişe beyaz şarap (küçük boy)
1,5 kg muhtelif sebze (Soğan, pırasa, havuç, kereviz, defne yaprağı, karanfil, karabiber "tane")

YAPILIŞI :

Dana kemikleri kesilir, tuzlanır ve fırına atılır. Fırında iyice kavru-

lur, kemiklerin yağları çıkar ve sebzeler atılır, kavrulur, un atılır, unla beraber iyice karıştırılır, şaraplar dökülür. Varsa kemik suyu, yoksa soğuk su konulur, 3 veya 4 saat kaynar, içerisine defne yaprağı karabiber, tane karanfil atılır. Sos koyulaştığı zaman süzgeçten süzdürülür, ikinci defa tül bezden geçirilir ve bir kap içerisinde doğrudan doğruya soğuk su dolu olan musluğun teknesine oturtulur ve soğuk suda soğuduktan sonra buz dolabına kaldırılır.

SOS MADER

5 kg sığır kemiği ve dana kemiği
400 gr un
1 şişe Mader şarabı
1 kutu orta boy Tamek salçası
2 kg sebze, soğan, pırasa, havuç, kereviz, tane karabiber, defne yaprağı, karanfil.

YAPILIŞI :

Sığır ve dana kemikleri ince kırılır ve kesilir, hafif tuzlanır, fırında kızartılır, kavrulur iyice siyahlaşır ve un atılır, sebzelerle beraber kavrulur, un kahve rengi olur, domates salçası karıştırılır ve şarap içerisine dökülür. Soğuk su kemiklerin üzerine dört parmak geçinceye kadar doldurulur, baharat atılır (defne, karabiber, karanfil) ve fırının içerisinde pişirilirse çok daha iyi olur, şayet yoksa ocağın üzerinde 4 saat kaynatılır, devamlı köpüğü alınır ve süzgeçten süzdürülür, bir daha kaynatılır, tülbent bezden süzdürülür ve bir marmit içerisinde bulundurularak soğuk su havuzuna yahut musluğun altındaki lâvaboya konulur, yanından devamlı soğuk su akar ve soğutulur, sonra buz dolabına kaldırılır.

SOS KREM

Tavuk kanatlarından ve süt dana kemiklerinden olur.
1 Kutu küçük boy Tamek salçası
400 gr un
5 kg tavuk kemikleri (Kol, ayak, boyun)
3 kg dana kemiği
2 kg sebze (soğan, havuç, kereviz, pırasa, defne yaprağı, karabiber, tane karanfil)
1 şişe şarap (küçük boy)
Tavuk kemikleri ve dana kemikleri tepside tuzlanır, fırına verilir,

kızartılır' Sebzeler içine atılır, unla karıştırılır, (Domates salçası ile) beyaz şarap dökülür ve kemiklerin üzerini kaplayıncaya kadar soğuk su doldurulur, kaynatılır, baharatlar atılır ve köpüğü alınır, 4 saat sonra süzgeçten süzdürülür ve sonra tülbentten geçirilir, soğutulur, buz dolabına kaldırılır.

NOT : Kullanılacağı zaman küçük bir kap içerisine alınır, ince soğan, şarap ve karabiber ile kaynatılır ve krema konulur, krema yok ise süt konulur ve süzdürülür.

GIACE DE VIANDE
(GIASE DE VIYANDE)

GIACE DE VIANDE : Sosların özü demektir.

Dana ve kuzu, sığır kemikleri haftalarca marmitin içerisinde kaynatılır. Kaynatılan kemikleri ilk önce tuzlayıp fırına attıktan sonra bunlar fırında kavrulur ve içerisine bol sebze atılır, aynı zamanda Mutfaktaki bütün kemikler, domates ve maydanoz kökleri marmitin içerisine doldurulur, kemikler fırında kavrulduktan sonra az un atılır ve bir şişe şarap dökülür ve sonra kemik suları üzerine konur. Büyük bir tencere içinde on saat kaynatılır, süzdürülür, 20 kiloluk kemik suyu kaynatmak suretiykızlaşır ve kuvvetli bir hal alır, bir tepsiye dökülür, soğutulur ve donar. le 3 veya 4 kilo kalır ve az siyah şeker boyası boyanır. Koyuluğu iyice sa-

Hangi sos olursa olsun, içerisine küçük parçalar halinde ceviz büyüklüğü kadar eritilir ve karıştırılırsa çok lezzet verir.

SOS BESEMEL

MALZEMESİ :

5 lt. süt
1000 gr et suyu
600 gr un
250 gr yağ

YAPILIŞI :

Süt kaynatılır ve et suyu hazırlanır. Bir tencereye yağ eritilir, un içerisine atılır, ağaç ispadülle veya telle karıştırılır. Kaynar süt dökülür, telle fıtık yapmasın diye karıştırılır, üzerine bir litre et suyu dökülür, tuz, tane karabiber ve defne yaprağı atılır, 15 dakika kaynatılır, tülbentten süzdürülür ve soğutulur.

SOS SUPREM

Pesemal sosa krema karıştırılır.

SOS DOMATES

MALZEMESİ :

4 kg domates salçası
2 kg taze domates
200 gr havuç, 200 gr soğan
200 gr kereviz ve prasa
100 gr yağ
200 gr un

YAPILIŞI :

Bir tencereye yağ atılır ve sebzeler konur, karıştırılır, un atılır, domates içerisine un karıştırılır ve taze domates tencerede karıştırılır, hepsi karıştırıldıktan sonra 3 litre et suyu konur, kaynatılır, içerisine bir çay kaşığı şeker atılır, defne yaprağı, karabiber, karanfil ilâve edilir, 2 saat kaynatılır, sonra bezden süzülür.

FUMET DE POISSON
(BALIK SUYU FÜMESİ)

En güzel balık suyu dil balığı kemiklerinden ve kalkan, pissi balıklarının kemiklerinden yapılır.

MALZEMESİ :

10 kg kemik (Balık kemiği)
500 gr soğan (ince kesilmiş)
2 bağ maydanoz
15 gr tane karabiber ve defne yaprağı (3 adet)
10 adet karanfil (tane)
1 şişe beyaz şarap

YAPILIŞI :

Balık kemikleri soğuk suda bekletilir ve temizlenir, kanları gider. Bu arada tencereye alınır, içerisine 10 litre soğuk su konur, soğan ve diğer baharatlar içerisine atılır ve kaynatılır, sonradan 3 veya 4 gr tuz atılır, 30 dakika kaynadıktan sonra alınır.
NOT : Şarap iyi kaliteli olmalıdır.

VELONTE DE POISSON
(BALIK VELUTESİ - BALIK SUYU)

BALIK SUYU :

İlk önce balık kemikleri temizlenir ve soğuk suya tutulur. 2 saat soğuk suda kaldıktan sonra küçük parçalar halinde kesilir. Bir tencereye konur, maydanoz kökü, defne yaprağı, karanfil ve karabiber atılır.

Balıkların üzerine soğuk su konur ve az sebze ile kaynatılır (20 dakika kadar) ve süzdürülür.

BALIK VELUTESİ :

Bir tencereye 200 gr. yağ eritilir, 300 gr. un atılır ve karıştırılır. Balık suyu üzerine dökülür, 20 dakika karıştırılır, ocağın üzerinde piştikten sonra indirilir ve tülbentten süzdürülür, az limon suyu konur.

BALIK HAŞLAMAK İÇİN

Balık haşlamak için ilk önce muhtelif sebze, soğan, tane pırasa, kereviz lira şeklinde kesilmelidir, sonra bir tencereye konur, tuz, karabiber tanesi, defne yaprağı, karanfil, sirke ve soğuk su ile kaynatılır.

Balıklar dilimlenir ve tepsi altı hafifçe yağlanır, önce kıyılmış soğan konur, balık dizilir, su balıkların üzerine dökülür (süzdürülerek) balıkların üzerine bir kâğıt örtülür ve fırına verilir.

Balıklar haşlanırken kaynamasına dikkat edilmelidir.

SOS BOLONEZ

MALZEMESİ :

100 gr bonfile parçası (küçük zar şeklinde kesilir)
1 baş kuru soğan ince kıyılır.
1 diş sarmısak (kıyılmış)
2 adet domates (kabukları soyulmuş)
1 kaşık rafine yağı

YAPILIŞI :

Kızgın bir tencereye yağ konur ve kızdırılır, etler tuzlanır, hafif karabiber konur ve tencerenin içine atılır. Çatalla karıştırılır, ince soğan ve sarmısak atılır, karıştırılır, domatesler de karıştırılır ve kaynatılır, bir kepçe domates sos konur, 3 dakika kaynatılır.

SOS HOLLANDES

MALZEMESİ :

5 yumurta
500 gr tereyağı erimiş olarak
1 küçük baş soğan
1 kaşık sirke
30 adet tane karabiber (kırılmış olarak)
1 çay bardağı su
yarım limon suyu
1 fincan beyaz şarap

YAPILIŞI :

Bir kap içerisinde soğan, sirke, karabiber, beyaz şarap, su kaynatılır, iyice suyu çektirilir ve soğutulur.

5 adet yumurta sarısı bir kaba kırılır, yağ eritilmiş, köpüğü alınmış sıcak olmayacak vaziyette yumurtanın içerisine yukarıdaki malzeme konur, yumurta telle vurulur, kaynar suyun üzerine konularak vurulur, mayonez kıvamına geldimi eritilen yağ sicim gibi yedirilir ve alınır, yerine yarım limon suyu konur, tülbentten süzülür.

SOS BERNEZ

Hollandez sosa kıyılmış maydanoz ve estergen otu ile az gılas de viyand eritilir ve karıştırılır.

MAYONEZ

MALZEMESİ :

500 gr Zeytinyağı
2 adet yumurta
1 çay kaşığı hardal
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı sirke

YAPILIŞI :

Dibi yuvarlak porselen veya paslanmaz bir kaba yumurtanın sarısını, hardalı, tuzu, sirkeyi koyarız, bir tel ile iyice karıştırırız, aynı istikamete durmadan karıştırmak suretiyle zeytinyağ sicim gibi akıtılarak azar azar kabın içindekilere yedirilir.

SOS TARTAR

Mayonezin içerisine maydanoz, kapari çiçeği, turşu, ince kıyılmış ançuez karıştırılır.

SOS REMULAT

Aynı tartar gibidir, yumurta ilâve edilir.

KOKTEYL SOS

MALZEMESİ :

Bir bardak mayoneze yarım bardak ketçap
1 çay kaşığı viski veya konyak
1 çorba kaşığı krema, varsa toz estorgon
tuz, biber

YAPILIŞI :

Mayonezin içerisine ketçap konur, telle karıştırılır, viski, krema, tuz, karabiber konur, hepsi beraber karıştırılır.

AMERİKAN USULÜ
AĞZUN AYLAND - SOS SALATALARI İÇİN

YAPILIŞI :

İnce soğan, hardal, tuz, ceviz içi, maydanoz, yeşil biber, sarmısak, mayonez, limon suyu ve ketçap karıştırılarak yapılır.

HORSE RADISH SOS
(BEYAZ TURP SOSU)

YAPILIŞI :

Yeşil soğan, tuz, limon suyu, az mayonez karıştırılır, beyaz turup sosu kremanın içine rendelenir, salataların üzerine konulur.

FRENCH DRESSİNG - SALATALAR İÇİN
(FRANSIZ USULÜ SOS)

YAPILIŞI :

Hardal, sirke, tuz, soğan, az sarmısak, eritilmiş kaşar peyniri, zeytin yağı, az ketçap hepsi birbirine karıştırılır, tel ile sirke, hardal, zeytin yağı vurulur.

RUSSİAN DRESSİNG
RUS USULÜ SALATA SOS

YAPILIŞI :

Soğan, sarmısak, mayonez, hardal, siyah havyar, krema, limon suyu ve maydanoz bir kaba konur, mayonezin içerisinde hepsi karıştırılır ve tel ile vurulur.

ROKFER DRESSING
(SALATALAR İÇİN)

YAPILIŞI :

Rokfer ezilecek, beyaz peynir ezilecek, maydanoz, ince soğan, sarımsak, limon suyu, bol tereotu bunların hepsi birbirine karıştırılacak, krema, mayonez, sirkeli sos konulup iyice karıştırılacaktır.

SOS AMERİKAN

MALZEMESİ :

3 kg muhtelif sebze (ince kıyılacak) (havuz, kereviz, prasa)
1 kg soğan
1 kutu domates salçası (Tamek)
1 küçük su bardağı konyak
400 gr un
1 şişe şarap
1 kg taze domates

YAPILIŞI :

İstakoz kabukları çiğ olacak, yok ise kurutulmuş kabuklarla bir dibekte dövülecek, kereviz taze getirtilip -ki çiğ olmalıdır- kesilecek, bol miktarda dövülecek, kabuklar dövüldükten sonra bir tepsiye konur, fırına verilir, fırında kurutulur, tuz atılır, sebzeler içerisine konur ve iyice kavrulur, konyak ile filambe yapılır, un atılır, karıştırılır, domatesler içine dökülür, şarap da karıştırılır, defne yaprağı, 2 diş sarımsak, karabiber tanesi ve karanfil atılır. 10 kg. balık suyu konur ve karıştırılır, 3 saat kaynatılır, süzgeçten geçirilir ve sonra da tülbentten süzülür.

SOS KARDİNAL

YAPILIŞI :

Balık velutesine Sos Amerikan karıştırılınca Sos Kardinal olur, sonra krema ilâve edilir, karıştırılır.

SOS MORNEY

YAPILIŞI :

Balık velutesine krema karıştırılır, kaşar peyniri ilâve edilir, bu durum sos morney olur, sonradan bir kaşık sos hollandes ilâve edilir.

BEYAZ ŞARAPLI SOS

YAPILIŞI :

Balık velutesine balık suyu ilâve edilir, krema karıştırılır, bir bardak beyaz şarap konulunca limon suyu ilâve edilir.

CURRY SOS
(KÖRÜ HİNT BİBERİ SOS YAPILIŞI)

Bol miktarda tavuk kanadı ve tavuk kemikleri, dana kemiği, 3 kg. muhtelif sebze, havuç, pırasa, kereviz, bol soğan, 3 adet elma hepsi kesilir, küçük zar büyüklüğünde olur.

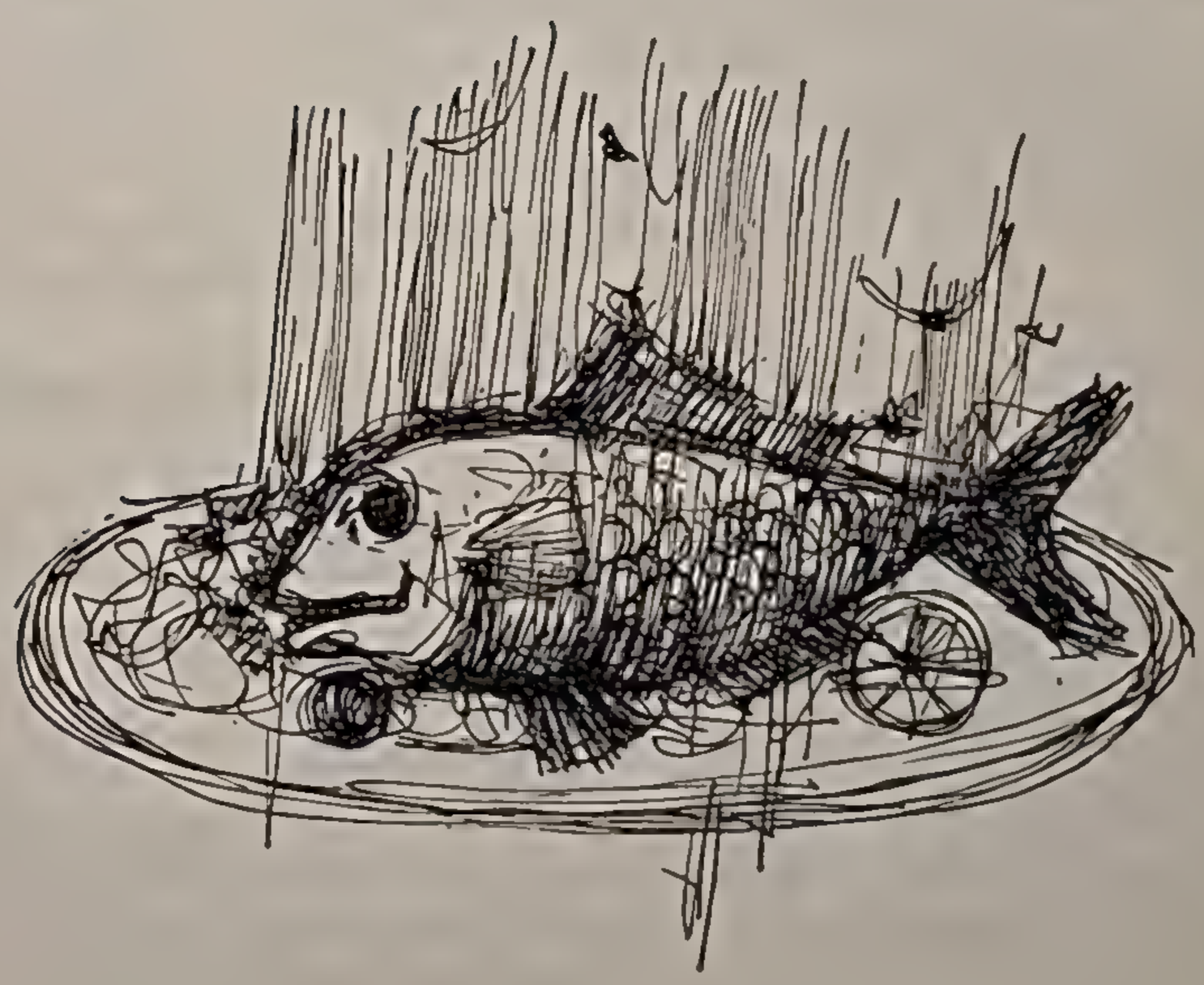
Kemikler bir tepside fırına verilir, az tuzlanır, iyice kızartılır ve derin bir tencereye dökülür.

4 çorba kaşığı curry biberi ile bir fincan konyak dökülür, kibritle yakılır, filanbe yapılır, yarım şişe beyaz şarap, 2 su bardağı un karıştırılır, baharatlar atılır, defne yaprağı, karabiber, karanfil, maydanoz kökü, soğuk et suyu veya su konur, 3 saat kaynatılır. İçerisine 2 adet muz atılır.

20 gr. badem temizlenir ve bir bardak süt ile turniks makinasında çekilir ve sosun içerisine dökülür, kaynatılır ve süzgeçten süzülür, sonra tülbentten geçirilir.

Yemeklerde kullanılacağı zaman krema ve limon suyu, tuz atılır.

BALIKLAR



BALIKLAR

Proteinli besinler bakımından çok zengin olan balık eti hazmı kolay ve çok faydalı bir besindir. Balık en önemli yiyeceklerimizin başında gelir. Balık eti vücuda çok yararlı bir besi olduğu gibi hazmi de kolaydır. Bu bakımdan, hastalara dahi verilebilir.

Ayrıca balık çok çeşitli olması, çabuk üremesi ve çoğunlukla adeta ucuz satılması dolayısıyla herkese elverişli bir yiyecek olmuştur. Balık insanların beslenmesinde büyük payı olan protein ve albüminli maddeler bakımından zengin bir besindir. Ortalama olarak yağlı bir balık etinin 100 gramında 22 gram, yağsızında da 10 gram albümin vardır. Yağlı balıkların 100 gramında 4 gram, yağsızında 1 gram yağ bulunur. Ayrıca balık etinde hemen hemen bütün vitaminler, A, B, B1, D vitaminleri Fosfor Calcium vardır. 100 gram balık eti 100 gram kalori verir. Bu bakımdan balık, 100 gramda 105 gram kalori veren koyun eti ile 100 gramda 101 kalori veren sığır etinden hemen sonra ve 100 gramda 81 kalori veren dana etinden önce gelir. Balık etinde şekerli madde hiç yoktur. Balıkların etinin lezzetli olması yaşadıkları suyun temizliğine ve aldıkları besine bağlıdır. Meselâ bizim sularımızda en lezzetli balıklar birçok akarsularda çeşitli besin maddelerinin döküldüğü Karadenizde yetişir. Burada gelişen balıklar Marmaraya girişlerinde avlanırlar. Avlanan bir balık sudan çıkarılınca kendiliğinden ölürse etinin tadı azalır ve yavanlaşır. Tutulan bir balık başına derhal vurularak ya da başı kesilerek öldürülürse eti daha lezzetli olur. Körpe kalır. Ayrıca İngilterede balık avcıları tuttukları balıkların srt ve karınlarından yararak soğuk suya atarlar. Bu gibi balıkların eti daha lezzetli olur.

Balıklar ikiye ayrılır :

A) Deniz balıkları

B) Tatlı su balıkları

Biz de balıkların ilk önce bu iki çeşidini gözden geçireceğiz.

Deniz balıkları, yediğimiz balıkların büyük büyük çoğunluğunu teşkil eder. Yurdumuz denizlerle çevrili bulunduğu için Türkiye'de oldukça bol çeşitli balık avlanmaktadır. Bilhassa Marmara ve Boğazlarda avlanan balıkların cinsleri ve tadları Dünyaca ünlüdür. Marmara denizinde Karadeniz ve İstanbul boğazlarında tutulan balıklar Akdeniz ve Ege denizinde tutulan balıklardan daha lezzetlidir.

Deniz sularında yaşıyan balıkların başlıcaları şunlardır:

PİSİ BALIĞI

Yassı balıkların en makbullerindendir. Pisi balığı boyu 20 santim kadar uzunlukta olan yassı bir balıktır. Sırtı sert ve ince pullarla kaplıdır. Karnında pul yoktur. Vücudu sarı kahverengi, neftî nokta ve dalgalarla kaplı ise de, rengi bulunduğu suyun dibine göre değişir. İki gözü de bütün yassı balıklarda olduğu gibi üst yüzdedir. Balığın gözleri yavru iken iki yandadır. Balık yassı olarak yüzdüğü için altta kalan gözde yavaş, yavaş yukarı doğru kayar. Böylece zamanla her iki gözde balığın üst yüzünde yer almış olur. Pisi balığı kıyılarımızda çok bulunan balıklarımızdandır. Karadenizde daha çok bulunur. Hem de Marmaradakilerden daha makbuldür. Av mevsimi Aralık ve Ocak aylarıdır. Kumluk diplerde yaşayan Pisi balığı deniz kurtçukları, küçük çağanozları yiyerek beslenir. Eti kalkanınkinden daha lezzetlidir. Yumurtalarını Mayıs ve Haziran aylarında döker .Pisi balığının 300 gr. dan daha ağır olanlarına Diplarya denilir.

Atlas Okyanusu kıyılarında boyu 30 cm olanları da vardır.

MENAKOP

Sularımızda yaşayan bir balıktır. Sırtı kanbur, karnı genişçedir. Başı basıktır. Alt tarafından ince bir bıyık sarkar. Bazı büyük çeşitlerinin boyu 1 m ve ağırlığı da 30 kg'a yakındır. Uskumru, hamsi, sardalya gibi balık sürülerini kovalar. Ayrıca küçük kurtçuklar ile ve deniz hayvanları ile beslenir. Menakop eti sert olduğundan kefal ve levrek kadar makbul tutulmaz.

DİL BALIĞI

Dil balığı lüks bir balıktır. Avrupada en itinalı sofralardan eksik olmaz. Yarım yağlı balıkların sınıfına girer. Gayet hafiftir. Dil balığının sırtı esmer veya kestane rengindedir. Bazen de koyu yeşildir. Karnının üstünde koyu benekler bulunur. Dil balığının gözü yandadır. Her iki gözü de vücudunun bir yarısındadır. Gözsüz olan tarafı süt beyaz ya da sarımtrak renktedir. Ağzı ay biçimindedir. Sırt ve karın tarafından baştan kuyruğa kadar birer sıra süzgeç vardır. Uzunlukları en çok 25-30 cm kadar olan bu balıkların normal ömrü 25 yıldır, 3 ve 6 yaşlarından itibaren cinsî olgunluğa erişir. Şubat ve Eylûl ayları arasında fasılalı olarak yumurtlarlar. Ufak balıkların yumuşak olanlarını yiyerek beslenirler.

SİNARİT

Marmara denizinde en iyi cinsleri bulunan Mercan balığına benzer bir balıktır. Vücudu açık penbe renklidir. Yer, yer mavi ve mor dalgalar

gösterir. Yanları gümüş parlaklığında karnı beyazdır. Vücudü büyük pullarla örtülüdür. Yakalananların büyük bir kısmı 3 veya 5 kilo ağırlığında ise de 15 kg ağırlığında boyları 1 m ye yaklaşan büyükleri de vardır. Karadenizde bulunmaz. Yurdu Akdenizdir. Her mevsimde daha çok baharda tutulur. Soğuklarda dibe iner ve sıcaklar başlarken kıyılara yaklaşır. Daha çok dibi taşlı kayalıklı yerleri sever. Ufak balıkları yediği gibi kabuklu hayvanları da dişleri ile parçalayıp içini yiyebilir. Eti makbul tutulan lezzetli bir balıktır.

KALKAN BALIĞI

Sularımızdaki yassı balıkların en büyüğüdür. Dibi kumlu ve çakıllı kıyı bölgelerinde yaşayan dip balıklarındandır. 150 m kadar derinliklerde yaşar, ömürleri ortalama 25 yıldır. Kırlangıç, Hamsi, Gümüş ve kabuklu balıkları yiyerek beslenirler. Kalkan balığı Şubat ve Eylûl sonuna kadar yumurtlar. Balığın 2 cm boyunda yumurtalıklarından çıkan larvalar Sonbaharda kıyılara yaklaşır. Deniz dibinde buldukları küçük canlıları yiyerek beslenirler. Kalkan balıklarının gözleri vücudunun bir yanında bulunur. Balığın bu yanı sarımtrak yeşilimsi yahutta kırmızımtrak esmer bir renktedir. Üzerinde çakılı koyu renkler vardır. Gözsüz kısmındaki beyaz veya sarımtrak yüzgeçleri vücudunun iki yanında baştan sona kadar devam eder. Yüzgeçleri hemen başının altında bulunur. Burun deliklerinin biri gözlerinin ortasında öbürü beyaz yanındadır. Kalkan balıklarının vücutlarının her iki yanında kemik düğmeler vardır. Renkli yanlarında bulunan daha çoktur. Dişi kalkanların düğmesi daha azdır. Düğmesi daha az olduğundan dişiler daha makbul addedilir. İri kalkan balıklarının eti lezzetsiz olur. 3 ve 4 kg olanlar en makbulleridir. Yavru kalkanların büyümeleri henüz gelişmemiş olduğundan etleri daha lezzetlidir. Yurdumuzda kalkan en çok Karadenizin Boğaza yakın sularında ve Marmara denizinde avlanır.

SARDALYA (ATEŞ BALIĞI)

10 veya 15 cm boyunda küçük bir balıktır. En iyileri Marmara'da tutulur. Boyu en çok 15-20 cm olur. Eti lezzetlidir. Buğulaması yapılır. Balıkçılıkta da çok işe yarar. Ayrıca konserve ve tuzlaması olur.

KILIÇ BALIĞI

Eti lezzetli büyük balıklardandır. Özellikle Ağustos ve Kasım ayları arasında tutulanları çok lezzetlidir. Boyu 1,5 m, ağırlığı 50 kg ile 300 kg arasında değişir. En makbuz olan 80 ilâ 100 kg arasında olanlarıdır. Balıkçılar ise 30 kg ile 60 kg arasında olanları makbul sayarlar.

KEFAL BALIĞI

Eti çok lezzetli bir balıktır. Pek çok cinsi vardır. En büyükleri 4 kg

kadar olur. 100 gram ağırlığı olanlarına Bombot denir. Polatarina ile Altınbaş da bir cinsidir. Küçük polatarinaya paçoz adı verilir.

KIRLANGIÇ

En lezzetli balıklardandır. Eti beyazdır. Üç cinsi vardır. Mavi kırlangıç, benekli kırlangıç. Mutfakta çok kullanılmaz.

SARIKIZ DENİZ GÜZELİ

İri pullu ağızının içi sarı olan bir balıktır. Levrek balığına benzer. En küçükleri 60-70 kg ağırlığında 2 m boyunda olur, eti lezzetlidir.

SARIGÖZ

Rengi sarıya çalan bir balıktır. Karagöz balığına benzer, eti ondan lezzetlidir. En büyüğü 40 cm boyunda 1 kg ağırlığında olur.

TEKİR

Barbunyaya benzediği için onun küçüğü sayarlar, bu yanlıştır. Tekirin eti daha lezzetlidir. En büyüğü 15 cm boyunda olana Çuka tekiri denir.

ZARGANA

Eti pek makbul olmayan yılan balığına benzeyen bir balıktır.

KARAGÖZ BALIĞI

Birkaç çeşidi olan pullu bir balıktır. Asıl Karagöz balığının üst yarısında siyah çizgiler vardır. Hayvanın karnına dikey olan bu çizgileri uzunlamasına başka çizgiler keser. Karagöz balıklarının vücutları yassı, ağızları küçüktür. Ağızları insan ağız ve dişine çok benzer. Gözleri iyidir. Daha çok kayalık yerlerde yaşayanlar hemen her mevsim avlanır. En çok yakalandıkları Sonbahar mevsimidir. Kışı 100 - 300 m derinlerde geçirirler. Bazı çeşitleri denizin üst tabakalarında yaşar. Karagöz balığı Karadenizde bulunmaz. Akdeniz ve Marmarada vardır. Akdenize Süveyş Kanalının açılmasından sonra geçmiştir. Genel olarak sürü halinde gezerler.

İSTAVRİT

Eti lezzetlidir. Küçük bir balıktır. Boyu en çok 20-22 cm olur, her mevsimde avlanır. Büyüklerine Karagöz İstavriti denilir. Orkinos balığına da istavrit azmanı denirse de yanlıştır. Orkinos başka bir balıktır.

MERCAN

Eti çok lezzetli, açık kırmızı bir balıktır. Birçok cinsi vardır. Marmara'da tutulur. Ağırlığı 200 gr, boyu ise 20-30 cm kadar olur.

ORKİNOS (TON)

Yanlış olarak istavrit azmanı denir. Boyu, 1-3 m. Ağırlığı 100 kg ile 400 kg arasında büyük bir balıktır. Küçüklerinin eti lezzetli olur. Etinden konserve yapılır.

PALAMUT

Eti esmer, pulsuz bir balıktır. Sularımızda pek çok bulunur. Büyüklüğüne göre çeşitli adlarla anılır. En küçükten başlayarak kestane palamutu, çingene palamutu, palamut, küçük torik, zindan denen torik, sivri altın, palrakpişot palamutu. Çeşitli cinsleri lâkerda, salamura ve konserve yapmaya yarar.

HANİ BALIĞI

Alaca kırmızı beyaz etli orta boylu bir balıktır. En büyüğü 25 cm boyunda yarım kilo ağırlığındadır. Marmara'da, Akdeniz'de bulunur. Eti lezzetlidir. Yazılı Hani, Benekli Hani, Sarı Hani, ve Berabe balığı gibi cinsleri vardır. Mutfakta çok az kullanılır.

İSKORPİT

İri başlı bir balıktır. Yüzgeçlerinde dikenler vardır. Battığı yeri şişirir. İskorpit uskumrudan küçüktür. En büyüğü 25 cm boyundadır. Yerli balıklardandır. Kırmızı iskorpit denen bir cinsi vardır eti serttir. Mutfakta çok az kullanılır.

LEVREK BALIĞI

Torik büyüklüğünde pullu bir balıktır. Çok lezzetli beyaz bir eti vardır. Levrek kuzey yarım küresinin denizlerinde, soğuk denizlere kadar olan bölgelerde yaşayan bir kıyı balığıdır. Uzunluğu bir metreyi, ağırlığı da 15 kg'ı bulanlar vardır. Küçük balık, istakoz, yengeç v.s. gibi deniz canlıları yiyerek beslenir. Çok hassas ve ürkek bir balıktır. Ağla ve olta ile yakalamak çok güçtür. Çok defa oltayı kesip kaçarlar. Oltaya yem olarak zargana veya sardalya gibi küçük balıklar takılır. Ekim, Ağustos aylarında kıyılara yakın bulunduğundan bu mevsimlerde avlanması kolay olur. Levreğin karnı küçük olanı tercih edilir.

LÜFER

Çokça yakalanan, kıyılarımızın lezzetli balıklarından biridir. Lüferlerin boyu çok değişik olur. Bu yüzden büyüklüklerine göre çeşitli isimlerle anılırlar. 15 veya 20 tanesi bir kilo gelenlere Çinekop denir. 10 veya 15 tanesi 1 kg gelenlere sarı kanat denir. 2 veya 8 tanesi 1 kg gelene Lüfer denilir. Tanesi 1 kg gelene de Kofona denir. Lüfer Boğaziçi, Marmara denizinde bol bulunur. Hamsi ve Sardalya gibi küçük balıkları yiyerek

beslenir. Mayıstan Ağustosa kadar yumurta yapar. Lüferlerin ağzı geniştir. Alt çeneleri üst çenelerden uzundur. Alt ve üst çenede keskin dişleri vardır. Sırtları üstleri koyu, yanları da açık gümüşîdir.

İZMARİT

Pullu, kılçıklı ufak bir balıktır. Eti hafiftir. Hastalara bile verilebilir. Lezzetli bir balıktır. Mutfakta çok az kullanılır.

BARBUNYA

En iyi balıklardan biridir. Eti kırmızıdır. Pek çok benzeri vardır. Asıl barbunya tanesi 150-200 gram ağırlığında olur. Çok lezzetli olup aynı zamanda hafiftir. Mutfakta çok kullanılan balıklar arasındadır.

ÇİPURA

Karagöze benzer lezzetli bir balıktır. Eti beyazdır. Mutfakta en çok kullanılan balıklardandır. 500 gr geleni tercih edilir.

ÇİTARİ

Üzerinde sarı çizgiler vardır. En büyüğü 500 gr gelir. Eti pek lezzetli değildir. Kılçıkları fazladır.

DÜLGER BALIĞI

En çok Marmara ve Akdenizde bulunur, eti lezzetlidir. Az tutulur. Büyüklerinin boyları 50 cm ağırlığı ise 8 ile 10 kg arasında değişir.

GELİNCİK BALIĞI

Yılan balığına benzer bıyıklı bir balıktır. Yerli balıkların içinde eti en lezzetli olan bir balıktır. Az tutulan boyu 25 cm ağırlığı 100 gr olan bir balıktır.

GÜMÜŞ BALIĞI

Hamsi büyüklüğünde küçük bir balıktır. En çok 15 cm boyunda olup beyaza yakın gümüş rengindedir. Eti yumurtası ve ciğeri ile birlikte yenir.

HAMSİ BALIĞI

Sularımızda pek çok bulunan küçük lezzetli bir balıktır. Daha çok Marmara ve Karadenizde avlanır, çok yenen bir balıktır. Buğulaması ve tavası yapılır. Aynı zamanda tuzlaması ançuez diye isimlendirilir.

TATLI SU BALIKLARI

Denizlerde yaşayan balıklardan başka dere, çay, ırmak, göl gibi tatlı sularda yaşayan balıklar vardır. Bunlar deniz balıkları kadar bol cinste

değilse de yurdumuzda oldukça çeşitli tatlı su balıkları bulunur.

AKBALIK

Eti orta derecede kılçıklı bir balıktır. Yumurtasından tarama yapılır.

ALABALIK

Soğuk duru sularda bulunan lezzetli bir balıktır. Rengi turuncudur. 250 gr gelen küçükleri olduğu gibi büyükleri iki kilo kadar gelir.

GÖL ALASI

En büyüğü 150 gr. gelir. Tatlı su balıklarının en iyilerinden sayılır. Deniz alası hem denizde hem tatlı suda yaşar. Çok lezzetli bir balıktır. En büyükleri 100 gr dan 200 gr a kadar gelir.

DAĞ ALASI

Eti kırmızıdır. Çok lezzetlidir. Bursa dolaylarındaki akarsularda özellikle dağlardan akan sularda bulunur.

GÖL BALIĞI

Alabalığa benzer uskumru büyüklüğünde bir balıktır, eti lezzetlidir.

BALIK PİŞİRME USULLERİ

BALIK KÂĞITTA

Balıklar, kemikleri çıkarılıp flâto yapıldıktan sonra, tencerenin altı yağlanır. Kıyılmış soğan konur. Balıklar tencerenin içerisine dizilir. Mantar, kıyılmış domates konur ve balık suyu dökülüp, fırında pişirilir.

Yağlı bir kâğıt kâlp şeklinde kesilir, balıklar piştikten sonra, kesilmiş olan bu kâğıdın içerisine konur. Sosu iyice kaynatılır, kızgın olan başka bir kaba aktarılır ve suyu çektirilir. Su azalınca, az limon suyu, kıyılmış maydanoz ve tuz atılır. Az miktarda tereyağı ve krema konur. Balıkların etrafına haşlanmış patates dizilir, sos balıkların üzerine dökülür. Kâlp şeklindeki kâğıt, etrafı kıvrılarak dürülür ve tepsinin içerisine konup, tepsinin altı yağlanır.

Kâğıda sarılmış balık tepsiye konur, fırına atılır ve kabarır. Üzerine kızgın yağ dökülür ve servis yapılır.

NOT : Her yemek pişerken, lezzetinin iyi olması için tuz, pişme sırasında atılmalıdır.

BALIK TAVA (MEUNIER)

Balıklar eğer levrek, kalkan, sinarit, trança gibi büyük balık iseler dilimler halinde; eğer lüfer, dil gibi ufak balık iseler porsiyonluk olarak hazırlanırlar.

İlkönce tuz, limon suyu, biraz soğan, maydanoz, biber, defne yaprağı ve doğranmış dilim limon kabuğu birbirine karıştırılarak ovulur, tepside duran temizlenmiş ayıklanmış balıkların üzerine serpilir. 15 dakika bu şekilde bırakılır.

Bir tavanın içerisine az miktarda rafine yağı konulur. Balıklar 15 dakika kadar bekletildikten sonra una batırılır.

Balıkları rafine yağından çıkarırken silkelemek, elle sıyırmak, ve her iki tarafında eşit miktarda ıslaklık kalmasına dikkat etmek lâzımdır. Kâfi derecede kızgın olan tavadaki yağ içerisine balıklar konulur.

Yağ tam mânasiyle ısınmamış ise, balık tavaya yapışır ve renk kalmaz. Aksine fazla kızgın olursa, balık çabucak yanar ve içi iyi pişmez. Balıkların üç dört dakika bir tarafı, üç dört dakika diğer tarafı kızartılır. Rengi güzel sarı, altın renginde kızarmış olmalıdır.

Balıklar tavadan alınır. Tabaklara konur. Hafif limon suyu gezdirilerek üzerine kızgın tereyağı dökülür. Yanına bir dilim limon, maydanoz ve haşlama patates ile servis yapılır.

Büyük mutfaklarda bir limonun kabuğu soyulur. İnce dilim kesilir. Limonun üzerine bir tarafına ince kıyılmış maydanoz diğer yanına kırmızı toz biber konulur.

TAVA (HEUNIER) BALIKLARIN BİRÇOK HAZIRLANMA ÇEŞİTLERİ VARDIR, BUNLARDAN BAŞLICALARI ŞUNLARDIR:

ESPAGNOL :

Mönyer Usulü Tava balığın üzerine, kıyılmış domates konkase ve ayrı bir tavada kızartılmış soğan yuvarlakları ile ince kesilmiş kırmızı ve yeşil biber serpilir.

MANTARLI :

Ayrı bir tavada kavrulmuş mantar ince soğanlarla kıyılmış maydanoz karıştırılarak mönyer balık üzerine dökülür.

HOTELIERE :

Mönyer balık üzerine dilim limona yerleştirilmiş hoteilere usulü tereyağı konulur.

PROVENÇALE :

Mönyer balığın üzerine ince kıyılmış ve tavada kızartılmış domatesler, ançuez filetosu ve yeşil zeytin konur.

PRINCE MURAT :

Mönyer balığın üzerine, ufak zar şeklinde kesilmiş enginar, konkase domates, biraz kıyılmış mantar konulur, ve parisien patates ile servis yapılır.

CHEVALIER :

Mönyer balığın üzerine, sote yapılmış patlıcan ve konkase domates çekirdeği çıkarılmış siyah zeytin konur.
GALIERE — Mönyer balığın üzerine zar şeklinde kesilmiş kabak konkase domates konur ve üzerine kaşer peyniri rendelenir. Birkaç dakika fırına sürülür.

BELLE MEUNIERE :

İnce soğan, ekmek içi, sarmısak ve maydanoz birbirine karıştırılır. Bir tava içerisine biraz tereyağı konulur. Evvelâ soğan ve sarmısaklar hafif kızartılır. Sonra ekmek içleri elekten geçirilir ve tavaya ilâve edilir. Hafif tuz atılır ve maydanoz konulur. Hepsi beraber karıştırıldıktan sonra domatesler içerisine doldurulur. Fırına verilir. İki veya üç dakika bekletildikten sonra her balığın yanına bir tane konulur. Ayırca balığın üzerine ince kıyılmış mantar konulur.

BARON :

Ufak zar şeklinde kesilmiş kabak, patlıcan ve domates, kıyılmış soğanla beraber karıştırılarak üç dört dakika bir tavada tereyağında kızartılır ve mönyer usulü pişirilmiş balığın üzerine dökülür. Bu karışımın en üzerine de kuşkonmaz uçları ve siyah mantar konulur.

MILADY :

Tavada kızartılmış balığın üzerine haşlanmış istakoz parçaları ve mantar konulur.

EKSELSYOR :

Domatesler dilimler halinde kesilir. İlkönce una sonra yumurtaya sonra da galeta ununa batırılarak kızgın tavada yağda kızartılır. Balığın üzerine dizilir.

BALIK HAŞLAMA

Balıkları haşlamak için ilk önce, bütün sebzeler kıyılır, soğan, prasa,

havuç, kereviz, sirke, ve su konarak bir kapta kaynatılır ve karabiber, karanfil ve defne yaprağı ilâve edilir.

Su kaynar, balık kabına su konur. Balık içerisine atılarak kaynatılır. Balık hafifçe piştikten sonra yanına erimiş tereyağı veya sos hollandez konur.

BUĞULAMA BALIK

Balık kemiklerinin hepsi soğuk suya konur, 2 saat bekletilir. Kanı çıktıktan sonra bir kaba alınır. Maydanoz kökü, soğan, sebze, karanfil, defne yaprağı ve karabiber ve soğuk su konur ve kaynatılır. Böylece balık suyu olur.

Balık haşlanacak kabın dibi yağlanır. İnce kıyılmış soğan atılır, balık içerisine konur ve balık suyu dökülür. Üzerine yağlı bir kâğıt kapatılır ve fırına sürüp pişirilir.

BALIKLARIN PULLARININ KAZINMASI, İÇ VE KULAKLARININ TEMİZLENMESİ VE FİLETO ÇIKARILMASI

A — **Pulların kazınması** : Pullu beyaz etli bir balığın pullarını temizliyebilmek için çok keskin olmayan bir bıçağı, pulların aksi istikametine doğru kazırcasına sürtmelidir. Ve pulların iyice temizlenmiş olduğunu anlamak için de, balığa el ile temas edildiğinde elin hiçbir pürtüğe rastlamadan rahatça kayması lâzımdır.

B — **İçlerinin temizlenmesi** : Balıkların kulak tâbir edilen galsemelerini çekmek suretiyle çıkarıp attıktan sonra içine rahatça iki parmak girebilecek büyüklükte, balığın karnını yarmalı, sonra da, bu yarıkdan içeri iki parmak sokarak, barsaklarını dışarı çekmek suretiyle, balıkların içlerini temizlemelidir.

C — **Yassı balıkların içlerinin temizlenmesi** : Yine kulak tâbir edilen galsemelerini içi ile birlikte çekip çıkardıktan sonra, buradan açılan delikten parmak sokmak suretiyle içlerindeki bütün barsakları temizlemelidir.

D — **Balıklardan fileto çıkarılışı** : Balıkların her iki taraflarındaki etleri, balıkların uzunluklarına doğru, ortalarındaki kalın kılçık hizasından keserek etleri çıkardıktan sonra, çıkarılan bu etlerin, alt, yani kuyruk kısımlarından et ile deriyi bıçakla hafifçe birbirlerinden ayırmalı, sonra da bıçağın yüzünü deri kısmına doğru hafifçe meylettirmek suretiyle yürüterek deriyi yüzmeli ve dilim dilim parçalara kesmelidir.

BALIK HAŞLAMASI

(Levrek, kefal, kırlangıç balıklarından)

1200 gr balık
1750 gr su (7 bardak)
65 gr zeytinyağı (1 kahve fin.)
500 gr sarı patates (8 orta)
300 gr kereviz (3 orta)
250 gr havuç (7 küçükçe)
1 demet maydanoz
1 adet limon
Tuz

1 — Bir tencereye; 7 bardak su, 1 kahve fincanı tereyağı, kazınmış, ortalarından ikyie bölünmüş 7 küçükçe havuç, kabukları soyulmuş dörde kesilmiş 8 sarı patates, kabukları elma gibi soyulmuş ve dörde bölünmüş 3 orta baş kereviz, ile 2 tatlı kaşığı da tuz koyarak, kapağı kapatılmış olarak, tencereyi orta hararetteki ateşe oturtmalı ve sebzelerde hafif bir yumuşaklık hâsıl oluncaya kadar 25 dakika haşlamalıdır.

2 — Sebzeler pişmeye yüz tutunca; kulakları temizlenmiş iki veya üçer parmak eninde halkalara kesilmiş (balıklar küçükse, yarım olarak da kesilebilir) ve iyice yıkanmış 1200 gram balık ilâve ederek, tencerede kapaksız olarak balıkları sebzelerle birlikte 20 dakika haşlamalıdır. (Tencerenin kapağı kapatılacak olursa sebzelere balık kokusu sinmiş olur.)

3 — Sonra tencereye yıkanmış ve kıyılmış 1 demet maydanoz ile 1 adet limon suyu ilâve ederek, tencereyi ateşten almalı, ancak 5 dakika sonra balıkları sebze ve suyu ile birlikte servis yapmalıdır.

KARIŞIK BALIK HAŞLAMASI

(İtalyan Usulü)

1250 gr muhtelif cins balık
25 adet iri midye
60 gr zeytinyağı (1 kahve fin.)
65 gr kırmızı şarap (Kavaklıdere) (1 kahve fin.)
400 gr domates (2 büyük)
30 gr tuzsuz salça (1 çorba k.)
1500 gr su (6 bardak)
1 küçük havuç
1/2 demet kereviz yaprağı
Tuz, kırmızı biber
1 demet maydanoz
1 limon (yanında)
2 diş sarmısak

1 — Taze olmak üzere, kefal, iskorpit, dülger, izmarit varsa mürekkep balıklarından müteşekkil saydığımız balıklardan biri yoksa yerine, kırlangıç, levrek, mercan vesaire gibi beyaz etli balıkları, mürekkep balığı yerine de küçük istakoz, böcek veya karides kullanmak mümkündür. Ancak istakoz kullanıldığında bu hayvanın kuyruk kısmını birer parmak genişliğinde yuvarlaklara, üst kısmını da birer parmak genişliğinde yu-

varlaklara ve uzunluğuna ikiye kesmek suretiyle kullanmak icap eder. Bu balıkları iyice temizledikten sonra baş ve kuyruklarını bir tencereye, balıkları da yarımşar parmak uzunluğunda parçalara keserek bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra başların bulunduğu tencereye, parmak büyüklüğünde parçalara kesilmiş olarak mürekkep balıklariyle, 1 küçük havuç, 1/2 demet kereviz yaprağı, maydanozun kökü, yarım çorba kaşığı tuz ile 6 bardak da adi su koyarak tencereyi ateşe oturtmalı ve suyun ısınmasiyle üstünü de kapatmalı ve küçük ateşte bir saat haşlamaya bırakmalı ve bir saat sonra balık suyunu süzmek suretiyle başka bir tencereye aldıktan sonra bu balık suyuna haşlamış olduğumuz mürekkep balıklarını ilâve etmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Bunu müteakip, başka bir tencereye, 1 kahve fincanı zeytinyağı koyarak az kızdırmalı, sonra buna döğülmüş 2 diş sarmısak, 1 tutam kırmızı biber ile 1 kahve fincanı da siyah şarap katarak 2 dakika kadar kaynatmalı, sonra bunlara soyulmuş ve küçük doğranmış 2 büyük domates ve 1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası, (domates yoksa bir buçuk kahve fincanı domates salçası) ilâve ederek, domatesler erimiş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 5 dakika pişirmeli, sonra bunlara içinde mürekkep balığı olan böcek suyu ile diğer balıkları da katarak 15 dakika pişirmeli, sonra bunları, kılları ayıklanmış 25 adet iç midye ile kıyılmış 1 demet maydanoz ilâve ederek ancak bir taşım kaynatmalı ve kâseye alarak servis yapmalıdır. (Bu çorbaya istakoz kullanılacaksa istakoz parçalarını balıklarla birlikte katmalıdır.)

KARIŞIK BALIK HAŞLAMASI

Fransız usulü (BUYABES)

1500 gr muhtelif cins balık	1500 gr su (6 bardak)
65 gr zeytinyağı (1 kahve fin.)	1 demet maydanoz
150 gr soğan (2 orta)	1 demet dereotu
800 gr domates (2 orta) veya	1 defne yaprağı
75 gr tuzsuz domates salçası	1/2 tutam safran

1 — Taze olmak üzere, iskorpit, lipas, dülger, izmarit, çinekop, kırlangıç, mercan, kaya, küçük böcek (lingust) veya iri bir pavuryadan müteşekkil (Buyabesde, saydığımız balıkların hepsinin bulunması şayanı arzu olmakla, herhangi birinin bulunmaması halinde de çorbayı yine yapmak kabildir. Ancak mecmuu göstermiş olduğumuz gramı tutmuş olsun.) Bu balıkların (böcek hariç), pullarını kazıdıktan, iç ve kulaklarını temizledikten sonra, canlı böceğin kuyruk kısmını birer parmak eninde yuvarlaklara, sırtı olan üst kısmını da ikiye kesmeli yıkamalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra yüksekçe bir marmit veya tencereye, 1 kahve fincanı zeytinyağı, küçük kesilmiş 2 orta baş soğan, soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 orta domates, kıyılmış birer demet maydanoz ve dereotu, 1 defne yaprağı, yarım parmak boyunda portakal kabuğu, 6 bardak su, yarım tutam safran, 1 kahve kaşığı acı kırmızı biber (varsa bilhassa koyun), yarım çorba kaşığı tuz ile parçalara kesmiş olduğumuz balık ve böceği de koyarak tencerenin kapağını kapatmalı ve balıkları çok kuvvetli ateşte 15 dakika haşlamaya bırakmalıdır. (Daha doğrusu; diğer malzeme ile evvelâ sert etli böcekleri, on dakika sonra da yumuşak etli balıkları katarak 5 dakika daha pişirmek suretiyle 15 dakikayı doldurmak icap eder.)

3 — Sonra çorbalığın içine: kabukları çıkarılmış, yarım parmak inceliğinde kesilmiş ve fırında iyice kızartılmış francala dilimlerini yerleştirdikten sonra üstüne on beş dakika pişmiş çorbayı balıklariyle birlikte ilâve etmeli ve servis yapmalıdır.

NOT : Kızarmış ekmeğe sarmısak sürüp ayrıca servis etmelidir.

TEREYAĞLI BALIK

(Levrek, kefal gibi balıklardan)

1000 gr levrek balığı
500 gr sarı patates (4 baş)
1 baş soğan
1/2 demet kereviz yaprağı
8 bardak su
Tuz

Üstüne :
125 gr tereyağı (2 kahve fin.)
1/2 demet maydanoz
1 adet limon (garnitür olarak)

1 — Orta büyüklükte bir tencereye; 8 bardak su, kabukları soyulmuş ve dörde bölünmüş 1 baş soğan, yarım demet kereviz yaprağı, 1 çorba kaşığı tuz ile iyice yıkanmış, fakat kabukları soyulmamış 4 büyükçe patates koyarak, kapağı kapatılmış olarak tencereyi ateşe oturtmalı ve patatesler yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlamalı sonra da patatesleri tencereden çıkararak ılımaya bırakmalıdır.

2 — Sonra bu tencereye; pulları kazınmış, iç ve kulak tâbir edilen galsemeleri temizlenmiş, yıkanmış ve enliliğine doğru 6 müsavi tekerlek kesilmiş 1000 gram ağırlığında 1 adet balık ilâve ederek, kapağını kapatmalı, kuvvetlice ateşte balıkları ancak 20-25 dakika arasında haşlamalıdır.

3 — Sonra haşlamış olduğumuz balıkları, bir delikli kepçe ile tabağa alarak etrafına, kabukları soyulmuş ve ortalarından ikiye kesilmiş patatesleri yerleştirmeli, üstlerine de, içine yarım demet kıyılmış maydanoz karıştırılmış 2 kahve fincanı da sıcak tereyağını gezdirmeli ve yanında dörde bölünmüş limon olduğu halde balığı servis yapmalıdır.

BALIK MAYONEZLİ

(Levrek, kefal, mercan, sinarit gibi balıklardan)

1000 gr beyaz etli balık
8 bardak su
1 adet havuç
1 baş soğan
2 diş sarmısak ve maydanoz kökü
Tuz

Mayonezi :
2 adet yumurta
1 adet limon
225 gr rafine zeytinyağı (1.1/4 bardak)
1 tatlı kaşığı tuz

1 — Bir tencereye; 8 bardak su, kazınmış 1 havuç, kabukları soyulmuş ve dörde bölünmüş 1 soğan, 2 diş sarmısak, 1 maydanoz kökü, 1 çorba kaşığı tuz ile, pulları kazınmış ve kulak tâbir edilen galsemeleri çıkarılmış ve ikiye kesilmiş 1000 gram beyaz etli balık koyarak, kapağı kapatılmış olarak, tencereyi kuvvetlice ateşe oturtmalı ve tenceredeki su iyice kaynar bir hal aldıktan sonra balıkları 6-7 dakika arasında haşlamalıdır.

2 — Balıklar haşlanınca : bunları bir delikli kepçe ile tencereden çıkararak, ılıdıktan sonra kılçık ve derilerini ayıklamalı, sonra da balıkları küçük parçalara ayırarak bir tabağa döşemeli ve iyice soğuduktan sonra yanında; hazırlanmış mayonez olduğu halde balıkları servis yapmalıdır. Siyah etli balıklar haşlanmaya elverişli değildirler. Bunların en iyi tefrik usulü, üstünde pulları olan balık beyaz, pulsuz olan ise siyah etlidir.

BALIK BUĞULAMASI

(Tekir, sardalya, hamsi gibi balıklardan)

1000 gr balık
160 gr zeytinyağı (2.1/2 kahve fincanı)
150 gr su (2 kahve fincanı)
1 adet limon
1/2 demet dereotu
1/2 adet maydanoz
Tuz

1 — Elle ovalamak suretiyle pulları çıkarılmış ve 65 ve 66 ncı sahifelerde tarif edildiği veçhile iç ve kulak tâbir edilen galsemeleri temizlenmiş 1000 gram balıkları iyice yıkadıktan sonra bir tepsiye yanyana yerleştirmelidir. (Tekir ve Sardalya balıklarının pulları kazınmaz, Hamside ise pul yoktur).

2 — Sonra, balıkların üstlerine; sıra ile iki buçuk kahve fincanı zeytinyağı, 2 kahve fincanı su, yarım çorba kaşığı tuz, her ikisi de kıyılmış yarımşar demet dereotu ve maydanoz ile tekerlek kesilmiş 1 adet de li-

mon ilâve ederek, tepsinin kapağını kapatmalı ve orta hararetteki ateşte 6-8 dakika pişirmeli, ateşten alarak soğuduktan sonra servis yapmalıdır. (Tereotu, maydanoz yerine 1 çorba kaşığı kekik de kullanılabilir.)

BALIK HOLANDEZ SOSLU

(Levrek, kefal, mercan, sinarit ve kalkan gibi balıklardan)

800 gr balık filetosu
5 bardak su
1 küçükçe havuç veya soğan
Tuz

Salçası :
2 adet yumurta sarısı
1/2 adet limon suyu
1/2 kahve fincanı su
150 gr tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

1 — Baş ve kuyruğu çıkarılmış olarak tartılmış 800 gram balığı keserek veya balıkçıya kestirerek, her biri aşağı yukarı yüzer gramdan yarım el büyüklüğünde altı fileto çıkartmalı ve bunları bir tepsiye döşedikten sonra, üstlerine; 5 bardak su, 1 adet havuç, 1 küçük soğan ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve etmeli, üstüne bir kapak kapatarak orta hararetteki ateşte 20 dakika haşlamalıdır. (Aşağı yukarı kiloluk bir balık veya küçük balıktan yuvarlak tekerlekler kesmek suretiyle haşlamak da kabildir. O takdirde balık piştikten sonra üstünün derisini çıkarmak icap eder.)

2 — Balıklar haşlanınca; parçalamadan delikli kepçe ile bir tabağa almalı, yanında haşlanmış patates ve salçalık içinde de Kitabın Soslar kısmında tarif edilen Holandez sosu olduğu halde sıcak olarak servis yapmalıdır.

NOT : Kalkan kullanıldığında: balığın en aşağı 1250 gram olması ve 3-4 santim eninde, 8-10 santim de boyunda parçalara kesilmiş olarak pişirilmesi icap eder.

BALIK MUSLİN SALÇASI

(Levrek, kefal, mercan, sinarit, kalkan gibi balıklardan)

800 gr balık fileotsu
5 bardak su
1 küçükçe havuç ve soğan
Tuz
Salçası :
2 adet yumurta sarısı
1/2 kahve fincanı su
150 gr tereyağı
75 gr çiğ krema (1 kahve fin.)
1/2 limon suyu
Tuz

1 — Baş ve kuyruğu çıkarılmış olarak tartılmış 800 gram balığı keserek veya balıkçıya kestirerek beheri aşağı yukarı yüzer gramdan el bü-

yüklüğünde 6 fileto çıkartmalı ve bunları bir tepsiye yerleştirdikten sonra, üstlerine 5 bardak su, biber, küçük havuç, soğan ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve etmeli ve üstlerine bir kapak kapatarak, balıkları orta hararetteki ateşte 20 dakika haşlamalıdır. (Aşağı yukarı kiloluk bir balık veya büyük balıklardan, yuvarlak tekerlek kesmek suretiyle haşlamak da kabildir. Ancak o takdirde balık piştikten sonra üstünün derisini temizlemek icap eder.)

2 — Balıklar haşlanınca : parçalamadan delikli kepçe ile tabağa almalı, yanında haşlanmış patates ve salçalık içinde de hazırlanmış muslin sos olduğu halde sıcak olarak servis yapmalıdır.

NOT : Kalkan kullanıldığında; balığın en aşağı 1200 gram olması ve 3-4 santim eninde, 8-10 santim de boyunda parçalara kesilmiş olarak pişirilmesi icap eder.

BALIK PİLÂKİSİ

(Levrek, kefal, palamut gibi balıklardan)

1000 gr balık	5 diş sarmısak
130 gr zeytinyağı (2 kahve fin.)	1 limon
150 gr soğan (2 orta)	1 demet maydanoz
150 gr sarı patates (3 küçük)	3 bardak su
125 gr kereviz kökü (2 küçük)	250 gr domates (2 orta)
125 gr havuç (2 orta)	Tuz

1 — Bir tencereye; soyulmuş ve yarım ay şeklinde ince kesilmiş 2 orta baş soğan ile, 2 kahve fincanı zeytinyağından yalnız 1 kahve fincanını koyarak, soğanları hafif pembe bir renk alıncaya kadar, yalnız 5 dakika kavurmalı, sonra da soğanlara bir bardak su ilâve ederek, 20 dakika pişirmeli, bir süzgeçten bastıra, bastıra geçirerek soğanların püre haline gelmesini temin etmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra yayvanca bir tepsi veya tencereye; kabukları soyulmuş dörde bölünmüş 3 küçük baş sarı patates, 2 küçük baş kereviz, üstleri kazınmış ve ikiye bölünmüş 2 havuç, 5 diş sarmısak, kabukları soyulmuş küçük doğranmış 2 orta büyüklükte domates koyduktan sonra üstlerine; püre haline getirmiş olduğumuz su ve zeytinyağı soğanları ilâve etmeli ve tencerenin kapağını kapatarak, orta harareteki ateşte 20 dakika pişirmelidir. (Sebzelerin suyu azalmışsa bunlara; yarım ilâ bir bardak su ilâve etmelidir.)

3 — Yirmi dakika sonra, sebzelere; pulları kazınmış, iç ve galseme tâbir edilen kulakları temizlenmiş ve ikişer parmak inceliğinde halkalara kesilmiş 1000 gram balık, yarım çorba kaşığı tuz ile kalan 1 kahve fincanı zeytinyağını da ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve 15 dakika daha pişmeğe bırakmalıdır.

4 — On beş dakika sonra bunlara; 1 adet limon suyu ile kıyılırcasına ince doğranmış 1 demet maydanoz ilâve ederek tencereyi ateşten almalı ve balıklar iyice soğuduktan sonra tabağa alarak servis yapmalıdır.

BALIK DOMATESLİ

(Sinarit, iri kefal, iri mercan, yayın, palamut balıklarından)

1000 gr balık
175 gr zeytinyağı 1.3/4 kahve fincanı)
750 gr domates (5 orta) veya
200 gr tuzsuz domates salçası (2 kahve fincanı) (Tamek
125 gr su (1/2 bardak)
Tuz

1 — Bir tencereye; bir üç çeyrek kahve fincanı zeytinyağ, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış 5 orta domates veya 1 bardak su içinde hallolmuş 2 kahve fincanı tuzsuz Tamek domates salçası ile 2 tatlı kaşığı da tuz koyarak domatesler sularını çekip de püremsi bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 10 dakika pişmeğe bırakmalıdır. (Salça kullanıldığında 4-5 dakika pişirmek kâfidir).

2 — Püre haline gelince; tencereye yarım bardak su ile, pullu ise pulları kazınmış, fileto çıkarılmış, derisi yüzülmüş yarım kibrit kutusu büyüklüğünde parçalara doğranmış ve yıkanmış, mümkünse kuyruk tarafından olmak üzere 1000 gram balık (yarısı veya tamamı bir kilo gelen büyük balıklardan olması lâzımdır.) ilâve ederek, tencerenin kapağı kapatılmış olarak, balıkları 20 dakika pişirmeli ve tabağa alarak soğuktan sonra servis yapmalıdır.

BALIK FİLETOSU DOMATESLİ (Kâğıtta balık)

(Levrek, mercan, kefal gibi balıklardan)

800 gr balık filetosu
500 gr domates 3 (orta)
100 gr tereyağ
(5 çorba kaşığı)
1/2 limon
Tuz

1 — Baş ve kuyruğu çıkarılmış olarak tartılmış 800 gram balığı keserek veya balıkçıya kestirerek herbiri aşağı yukarı yüzer gramdan yarım el büyüklüğünde altı fileto çıkarmalı ve yıkadıktan sonra bunları yanyana olmak üzere bir sahana döşemeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan da bir kuşaneye; soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış 3 orta büyüklükte domates ile iki buçuk silme çorba kaşığı tereyağı koyarak, bunları ancak 5 dakika pişirmeli ve salçayı ateşten alarak ,sahandaki balıklara katmalı, sonra da sahana iki buçuk silme çorba kaşığı tereyağ, 2 tatlı kaşığı tuz ve yarım limon suyu ilâve etmeli ve kapağını kapatarak kuvvetlice ateşte ancak 10 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.

NOT : Bu balık böylece pişirildikten sonra salçasiyle porsiyon, porsiyon yağ kâğıtlarına sarılarak, fırında iki dakika kadar üstünün kâğıdı renklendirilmeli ve kâğıtta levrek olarak servis yapılmalıdır.

KILIÇ BALIĞI DOMATESLİ

750 gr kılıç balığı
100 gr zeytinyağ
(1.1/2 kahve fin.)
600 gr domates (4 orta) veya
Tamek salçası
125 gr su (1/2 bardak)
Tuz

1 — Bir tencereye, bir buçuk kahve fincanı zeytinyağı, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış 4 orta domates ile 2 tatlı kaşığı da tuz koyarak, domatesler sularını çekip de püremsi bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 10 dakika pişmeğe bırakılmalıdır.

2 — Püre haline gelince tencereye, yarım bardak su ile derisi çıkarılmış ve yarım kibrit kutusu küçüklüğünde parçalara kesilmiş ve yıkanmış 750 gram kılıç balığı ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmış olarak, balıkları 20 dakika pişirmeli ve tabağa alarak soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

KILIÇ BALIĞI YEŞİL BİBERLİ

750 gr kılıç balığı
130 gr zeytinyağ (2 kahve fin.)
250 gr soğan (2 büyük)
300 gr domates (2 orta)
15 adet yeşil biber
1 baş sarmısak
1/2 bardak su
Tuz, biber

1 — Dilimlenmiş balıkları, yanyana içine alabilecek bir tepsiye; küçük doğranmış 2 büyük baş soğan, soyulmuş ve küçük parçalara kesilmiş 1 baş sarmısak ile 2 kahve fincanı zeytinyağından sadece 1 fincanını koyarak, orta hararetteki ateşte karıştırmak suretiyle soğanların hafifçe ölmesini temin etmelidir.

2 — Soğanlar ölünce, tepsiye; soyulmuş ve küçük doğranmış 2 orta domates ile halka halka kesilmiş 15 adet kadar yeşil biber ilâve ederek, domatesleri ancak 5 dakika pişirmeli, sonra bunlara yarım bardak soğuk su, 1 kahve kaşığı karabiber, 2 tatlı kaşığı tuz, 1 kahve fincanı daha zeytinyağı ile, derisi çıkarılmış ve bir parmak inceliğinde 6 müsavi dilime kesilmiş 750 gram kılıç balığını ilâve ederek kapağını kapamalı ve balıkları kuvvetlice ateşte 10 ilâ 12 dakika arasında pişirmeli ve balıkları tepsiden bir tabağa almalı, harçlarını da üstlerine taksim ettikten sonra, iyice soğutmalı ve servis yapmalıdır.

BALIK FIRINI
(Kefal, palamut gibi balıklardan)

1000 gr balık
150 gr soğan (2 orta)
600 gr domates (3 büyük) veya
100 gr Tamek domates salçası
(1 kahve fincanı)
100 gr zeytinyağı (1.1/2 kahve fincanı)
1 bardak su
3 diş sarmısak
1/2 demet maydanoz
Tuz, karabiber

1 — Bir tepsiye pulları kazınmış, iç ve kulak tâbir edilen galsemeleri çıkarılmış, yıkanmış ve ikişer parmak kalınlığında halkalara kesilmiş 1000 gram balığı yerleştirdikten sonra bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra, bir kuşaneye; piyazlık tâbir edilen yarım ay şeklinde ince kesilmiş 2 orta baş soğan ile bir buçuk kahve fincanı zeytinyağından yalnız yarım fincanını koyarak, soğanlar hafif esmerimsi bir renk alıncaya kadar kavurmalı, sonra bunlara, 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası veya soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve gayet küçük doğranmış 3 büyükçe domates ilâve ederek, domatesleri de 5 dakika kaynatmalı, sonra bunlara, 1 bardak su, döğülmüş 3 diş sarmısak, 1 kahve kaşığı kırmızı biber, yarım çorba kaşığı tuz, yarım limon suyu ile kalan 1 kahve fincanı zeytinyağını da ilâve etmeli ve kuvvetlice ateşte 15-20 dakika da pişirdikten sonra kuşaneyi ateşten almalıdır.

3 — Sonra elde edilen bu salçayı; tepsiye döşemiş olduğumuz balıkların üstlerine döktükten sonra salçanın üstüne de kıyılmış yarım demet maydanoz ve ince tekerlek kesilmiş yarım limon ilâve etmeli, sonra da tespiyi kızgınca fırına sürerek, balıkları 25-30 dakika kadar pişirmeli ve soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

BALIK FIRIN SALÇALI
(Kefal yavrusu, tekir, uskumru gibi balıklardan)

1000 gr balık
Salçası :
60 gr soğan (1 orta)
60 gr havuç (1 orta)
600 gr domates (3 büyük) veya
100 gr tuzsuz domates salçası
Tamek (1 kahve fincanı)
40 gr tereyağı
50 gr Z. yağ (3/4 kahve fin.)
1/2 bardak su
1/2 bardak beyaz şarap
Tuz, kırmızı biber

1 — Bir tepsiye; pulları kazınmış, iç ve kulak tâbir edilen galsemeleri çıkarılmış, yıkanmış 1000 gram balığı yanyana olmak üzere yerleştirdikten sonra tepsiyi bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra, bir kuşaneye; her ikisi de kıyılırcasına ince doğranmış bi-

rer orta soğan ve havuç, 2 silme çorba kaşığı tereyağ ile üç çeyrek kahve fincanı zeytinyağı koyarak, soğanlara, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve gayet küçük doğranmış 3 büyük domates veya 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek, domatesler eriyip de salçamsı bir hal alıncaya kadar pişirmekte devam etmelidir. (Salça katıldığında tekrar pişirmeğe lüzum yoktur.)

3 — Domatesler salçamsı bir hal alınca; bunlara, yarım bardak beyaz şarap, yarım bardak su veya yağsız et suyu, 1 kahve kaşığı kırmızı biber ile yarım silme çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, salça düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar kapaksız kaynamağa bırakmalı, sonra koyulaşmış bu salçayı, tepsideki balıkların üstlerine döktükten sonra tepsiyi harareti alttan verilmiş kızgınca fırına sürerek balıkları 12-15 dakika pişirmeli ve salçasiyle tabağa alarak servis yapmalıdır.

BALIK MARİNİYER USULDE

(Levrek, kefal, mercan, iskorpit, kırlangıç, dülger gibi balıklardan)

1000 gr beyaz etli balık
2.1/2 bardak su
1 küçük soğan
1/2 demet kereviz yaprağı
maydanoz ve tereotu sapları
Tuz
Salçası :
10 gr un (1 komposto kaşığı)
20 gr zeytinyağ
(1/3 kahve fincanı)
250 gr balık suyu
(1.1/4 bardak)
35 gr soğan (1/2 orta)
1/2 demet tereotu
1/2 demet maydanoz
1 büyük limon
tuz, kayın (acı kırmızı biber)

1 — Bir tencereye pulları kazınmış, kulak ve içleri temizlenmiş ve yıkanmış 1000 gram beyaz etli balık, iki buçuk bardak su, 1 küçük soğan, yarım demet kereviz yaprağı ile, maydanoz ve tereotunun sap veya köklerini koyarak, tencereyi kuvvetli ateşe oturtmalı, suyun ısınmasiyle üstünde hâsıl olmaya başlayan köpükleri alıp attıktan sonra, kapaksız olarak balıkları 25 dakika haşlamalı, sonra balıkları bir delikli kepçe ile tabağa aldıktan sonra, balık suyunu da süzmek suretiyle bir kaba almalıdır. (Suyun tam bir çeyrek bardak gelmesi lâzımdır. Daha fazla ise bir müddet kapaksız kaynatmak suretiyle istenilen miktara indirilmelidir.)

2 — Bir kuşaneye üçte bir kahve fincanı zeytinyağ, 1 silme komposto kaşığı da un koyarak, küçükçe ateşte, her ikisi birbirlerine karışıncaya kadar karıştırmak suretiyle pişirmeli, sonra bunlara süzmüş olduğumuz,

bir, bir çeyrek bardak balık suyunu ilâve ederek, salça ancak salep kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar pişirmeli ve ateşten alarak soğumaya veya ılınmaya bırakılmalıdır.

3 — Haşalmış olduğumuz balıkların deri ve kılçıklarını ayıkladıktan sonra bir tabağa yerleştirmeli, sonra balıklara sırasiyle küçük kesilmiş yarım baş soğan, bir tutam acı kırmızı biber, ılınmaya bırakmış olduğumuz salça ile 1 limon suyu ve her ikisi de kıyılmış yarımşar demet tereotu ve maydanoz ilâve etmeli ve iyice soğumuş olarak servis yapmalıdır.

BALIK SENJAK USULÜ

(Levrek, kefal, mercan, sinarit gibi balıklardan)

1000 gr balık
100 gr mantar
30 adet karides
50 gr tereyağ (1 çorba kaşığı)
1 kahve fincanı beyaz şarap
1 havuç
1 küçükçe soğan
1 maydanoz kökü
2 defne yaprağı
3 bardak su
Tuz

Salçası :
80 gr tereyağ
25 gr un (1/2 kahve fincanı)
250 gr süt (1 bardak)
1/2 bardak balık suyu
80 gr ayrıca tereyağ
50 gr rende gravyer veya kaşer (2 kahve fincanı)

1 — Aşağı yukarı 1000 gram ağırlığındaki levrek balığının her iki taraflarındaki etleri balığın uzunluğuna ortalarındaki kalın kılçık hizasından keserek etleri çıkardıktan sonra, enliliklerine doğru bunları ikiye kesmeli ve iyice yıkadıktan sonra içi 1 çorba kaşığı tereyağla yağlanmış bir küçükçe tencereye yerleştirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Başka bir kaba 3 bardak su, 1 adet havuç, 1 küçükçe soğan, 1 maydanoz kökü, 2 defne yapragı, 1 tatlı kaşığı tuz ile, balığın arta kalan baş, kuyruk ve kemiklerini koyarak, balık suyu yarım bardak kalıncaya kadar aşağı yukarı 1 saat kapaksız kaynatmalı ve bir bardağa süzmelidir.

3 — Sonra balık tenceresini alarak, buna; soyulmuş, yıkanmış ve küçük doğranmış 100 gr. mantar, 1 kahve fincanı beyaz şarap ile bardağa süzmüş olduğumuz balık suyunu ilâve ederek kuvvetlice ateşte balıkları 15 ilâ 20 dakika arasında haşlamalı, sonra balıkları bir delikli kepçe ile tabağa alarak, bir tarafa bırakmalı ve mantarlı balık suyunu da yarım bardak kalıncaya kadar kaynatmalı, sonra da mantarları bir tabağa, suyunu da bir tabağa süzmelidir.

4 — Mütekiben bir küçükçe kaba bir buçuk çorba kaşığı tereyağı ile yarım kahve fincanı un koyarak 2 dakika kavurmalı, sonra buna evvelâ bir bardak süt, sonra da süzmüş olduğumuz yarım bardak şaraplı balık suyunu katarak, salça düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırmak suretiyle pişirmeli ve ateşi azaltarak buna fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış 4 silme çorba kaşığı tereyağını azar azar katmak suretiyle yedirmeli, sonra da salçaya 1 kahve fincanı gravyer peyniri ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek karıştırdıktan sonra ateşten almalı ve bir yana koymalıdır.

5 — Pişirmiş olduğumuz balıkları alarak üstlerindeki deriyi çıkarmalı ve ufak parçalara ayırdıktan sonra bunlara haşlanmış ve kabukları soyulmuş 30 karides, haşlanmış mantarları ve hazırlamış olduğumuz salçanın yarısını katmalı ve karıştırmak suretiyle salçayı balıklara iyice buladıktan sonra bunları ya kokiy tâbir edilen büyük istiridye kabuklarına taksim etmeli veyahut da yayvanca bir tabağa yerleştirmeli ve kokiylere taksim etmiş veya tabağa yaymış olduğumuz balıkların üstlerine hazırlanan sosu sıvadıktan sonra sosun üstüne 1 kahve fincanı gravyer veya kaşar peyniri serpmeli, sonra da kokiy veya tabağı harareti üstten verilmiş kızgın fırına sürerek, sütteki peynir hafifçe kızarıncaya kadar aşağı yukarı 10 ilâ 15 dakika fırınlamalı ve servis yapmalıdır.

BALIK GRATEN

(Levrek, kefal gibi balıklardan)

1250 ilâ 1500 gr balık
20 gr tereyağ
3 bardak su
1 kahve fincanı beyaz şarap
1 havuç
1 soğan
1/2 kereviz kökü
1 maydanoz kökü
4 defne yaprağı
Tuz

Salçası :
60 gr tereyağ veya (3 çorba kaşığı)
1/2 kahve fincanı su
20 gr tereyağ ayrıca (1 çorba kaşığı)
12 gr un (1/4 kahve fincanı)
1 bardak balık kemiklerinin (piştiği su)
1 yumurta sarısı

1 — Aşağı yukarı 1250 ilâ 1500 gram ağırlığındaki tek bir adet levrek veya kefalın her iki tarafındaki etleri balığın uzunluğuna doğru ortasındaki kalın kılçık hizasından keserek etleri çıkardıktan sonra, çıkarılan bu etlerin alt, yani kuyruk kısmından etle deriyi bıçakla hafifçe birbirlerinden ayırmalı, sonra da bıçağın yüzünü deri kısmına doğru hafifçe meylettirmek suretiyle yürüterek deriyi yüzmeli sonra da yüzülen her parça-

yı enliliğine ikiye, sonra da uzunluklarına üçe kesmek suretiyle etleri 3 ilâ 4 santim eninde ve 12 ilâ 15 santim uzunluğunda 12 uzun parçaya ayırmalı, sonra da her uzun parça eti katlar gibi bir defa katlıyarak bunlara birer üçgen şekil verdirmeli ve içi 1 çorba kaşığı tereyağ ile yağlanmış bir tepsiye sıralamalı ve bir tarafa bırakmalıdır..

2 — Diğer taraftan başka bir kaba; 3 bardak su, 1 havuç, 1 soğan, yarım baş kereviz kökü ve 1 maydanoz kökü, 4 adet defne yaprağı, 1 tatlı kaşığı tuz ile balığın arta kalan baş, kuyruk ve kemiklerini ilâve etmeli ve kapaksız olarak 30 dakika haşladıktan sonra suyu kullanmak üzere bir kaba süzmelidir. Süzülen su aşağı yukarı 1.1/2 bardak gelmelidir, fazla ise bir müddet daha kaynatarak azalmasını temin etmelidir.

3 — Sonra, tepsideki üçgen balıklara; süzülen balık suyunun üçte biri ile 1 kahve fincanı beyaz şarap ilâve etmeli ve tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek balıkları 25 dakika pişirmeli, sonra da balıkları pişirdiğimi zşaraplı suyu da kalan balık suyuna ilâve etmeli, sonradan kullanmak üzere bunu da bir tarafa bırakmalıdır. (Balık suyunun tam 1 bardak gelmesi lâzımdır.)

4 — Müteakiben küçükçe bir kaba 1 adet yumurta sarısı ile yarım kahve fincanı su koyduktan sonra, az ateş üstünde yumurtayı durmadan ve hızlıca vurmak suretiyle beş dakika pişirmeli, sonra buna fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış tereyağ katmak ve her katışta da iyice karıştırmak suretiyle sulu yumurtaya 4 çorba kaşığı yağdan yalnız üçünü yedirmeli ve bu yumurtayı da bir tarafa bırakmalıdır.

5 — Sonra yine başka bir kaba, kalan 1 silme çorba kaşığı tereyağ ile bir çeyrek kahve fincanı un koyarak 2 dakika kadar kavurmalı, sonra buna evvelâ 1 bardak balık suyunu katarak salçada düğün çorbası kıvamında bir koyuluk hâsıl oluncaya kadar karıştırmak suretiyle pişirmeli, buna azar, azar olmak üzere, bir tarafa bırakmış olduğumuz tereyağlı yumurtayı ilâve ederek birkaç defa daha karıştırdıktan sonra salçayı ateşten almalıdır.

6 — Sonra elde edilen bu salçayı; pişirmiş ve servis tabağına alarak bir tarafa bırakmış olduğumuz üçgen balıkların üstlerine dökmeli, tabağı harareti üstten verilmiş kızgınca fırına sürerek salçada hafif bir pembelik hâsıl oluncaya kadar aşağı yukarı 15 dakika kızartmalı ve tabağiyle servis yapmalıdır.

BALIK GRATEN DİYEP USULÜ

(Levrek, kefal, sinrati gibi balıklardan)

1000 gr balık
25 adet büyük iç midye
35 adet karides
20 gr tereyağ
2 bardak su
1 kahve fincanı beyaz şarap
1 maydanoz kökü
1 havuç
1 küçük soğan

Etrafının garnitürü :
350 gr patates (3 büyük)
25 gr tereyağ (1 çorba kaşığı)
1 adet yumurta
Tuz

Balık salçası :
20 gr tereyağ (1 çorba kaşığı)
12 gr un (1/4 kahve fin.)
80 gr tereyağ
ayrıca (4 çorba kaşığı)
25 gr rende gravyer veya kaşer
(1 kahve fin.)
1 bardak balık kemiklerinin
piştiği su
Tuz, biber

1 — Bir kaba, kabukları soyulmuş 350 gram sarı patates ile üstlerini kaplıyacak kadar su koyduktan sonra, patatesleri yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlamalı, suyunu süzerek patatesleri et makinesi veya pompresten geçirmek suretiyle püre haline getirmeli, sonra bu püreye 1 adet bütün yumurta, 1 silme çorba kaşığı tereyağı ile 1 tatlı kaşığı tuz ilâve ederek iyice karıştırmak suretiyle birbirleriyle halletmeli ve sonra da bu püreyi bir sıkma torbasına koyarak ileride balıkları servis edecek olduğumuz tabağın etrafına kordon şeklinde püre sıkmak suretiyle tabağın kenarlarını süslemeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — 1000 gram ağırlığındaki yarım veya 1 balığı keserek, veya balıkçıya kestirerek, beheri aşağı yukarı 120 ilâ 150 gram arasında 4 veya 6 adet fileto çıkarmalı, sonra filetoları, içi 1 silme çorba kaşığı tereyağı ile yağlanmış bir tepsiye döşemeli ve bunları da bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Bir tencereye; 1 havuç, 1 soğan ve 1 maydanoz kökü ile balığın baş, kuyruk ve kemiklerini ilâve etmeli ve kapaksız 30 dakika haşladıktan sonra suyu ileride kullanmak üzere bir bardağa süzmelidir. (Süzülen su aşağı yukarı 3/4 bardak olması lâzımdır).

4 — Müteakiben tepsideki balık filetolarına; 1 kahve fincanı beyaz şarap ile süzmüş olduğumuz baş ve kılçık suyunun üçte birini ilâve ederek kuvvetli ateşte filelerin her bir tarafını üçer dakika hesabiyle 6 dakika pişirmeli ve bir delikli kepçe ile tepsiden çıkararak kenarlarını patateslediğimiz servis tabağının ortasına sıralamalı, balıkların üstlerine de kılları ayıklanmış kaynar suya atarak 3 dakika haşlanmış 25 iri iç midye, haşlanmış, kabukları soyulmuş 35 irice karidesleri serpercesine ilâve et-

Sadosan

mat plâstik boya

İLE BOYANMIŞ EVİN HALİ

BİR BAŞKADIR!

BOYA, VERNİK VE REÇİNE FABRİKALARI - İZMİR

meli ve tabağı bir tarafa bırakmalı, pişirdiğimiz şaraplı suyu da kalan baş ve kemik suyunun üstüne süzmek suretiyle balık suyunu 1 bardağa iblâğ etmelidir. (Balık suyunun tam bir bardak olması lâzımdır).

5 — Sonra bir kaba 1 silme çorba kaşığı tereyağ ile bir çeyrek kahve fincanı un koyarak, unda gayet hafif bir esmerlik hâsıl oluncaya kadar aşağı yukarı 3 dakika kavurmalı, sonra buna süzünüş olduğumuz 1 bardak şaraplı balık suyunu katarak, salça boza koyuluğunda bir hale gelinceye kadar karıştırmak suretiyle pişirmekte devam etmeli ve ateşi azaltarak buna; fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış 4 silme çorba kaşığı tereyağı katmak ve her katışta da iyice karıştırmak suretiyle yağı salçaya yedirmeli, sonra da buna 1 kahve fincanı gravyer peyniri ile karabiber ve tuz katmalı, karıştırmalı ve kabı ateşten almalıdır.

6 — Sonra elde edilen bu salçayı; tabağın ortasındaki balık, midye ve karideslerin üstlerine müsavi bir şekilde dökmeli (patateslere salça dökülmiyecektir), ve tabağı kızgınca fırına sürerek balığın üstündeki salça hafifçe pembeleşinceye kadar aşağı yukarı 15 dakika kızartmalı ve tabağı ile servis yapmalıdır.

LEVREK FİLETOSU

MALZEMESİ (4 kişilik)

4 parça levrek filetosu (150 şer gram)
2 adet orta boy domates (kabuğu soyulup kıyılmış)
1 kaşık yağ
1 adet ceviz büyüklüğünde soğan
4 adet beyaz doğranmış mantar
1 çay fincanı balık suyu veya su
1 kahve fincanı beyaz şarap
1/4 limon
Tuz, biber, kıyılmış maydanoz
1/2 yağlı kâğıt
Konyak

YAPILIŞI :

Dibi düz bir tencereye yağ konulup kızdırılır, soğan ilâve edilir, balıklar sıra ile dizilip üzerine konyak dökülür ve bir kibrit ile ateşlenir. Beyaz şarap, mantar, domates, tuz, biber, konyak, limon ve su ilâve edilerek kapalı tencerede 10 dakika pişirilir. Ortasından ikiye katlanıp kâlp biçimi kesilen yağlı kâğıdın bir kanadı sola açılır ve sağda kalan kısım

yağlanıp üzerine susuz olarak balıklar dizilir. Tencerede kalan suyun yarısı çektirilerek kâğıtta dizili balıkların üzerine dökülür. Biraz maydanoz ekilerek kâğıdın kenarları kıvrılarak kapatılır ve bir tepsiye konularak fırına sürülür. 4-5 dakika fırında bırakılıp çıkarılır ve servis yapılır.

DİL BALIĞI (Bira soslu) :
MALZEMESİ (4 kişilik) :

4 adet dil balığı
Bira sosu

BİRA SOSUNUN YAPILIŞI :

250 gram un, yarım şişe bira, beş gram tuz, 3 yumurta beyazı. Yumurta beyazı ayrı bir kapta çırpılır sonra bu sosa ilâve edilir.

DİL BALIĞI HAZIRLANIŞI :

Dört adet dil balığı 16 parça olur. Dil balığı deri ve kemiğinden ayrılmalıdır. Balık, kuyruğundan, kaynayan sıcak suya sokulup hafifçe sallanır, balığın derisi kendiliğinden kıvrılmış olur. Elinizi tuzlayarak kıvrılan deriyi balığın sırtı olan siyah tarafından derisini yüzünüz. Altını üzerine çevirip beyaz olan tarafın da derisini çıkardıktan sonra makasla balığın yüzgeçlerini kesiniz. Balığın sırt kemiklerinin olduğu kısımdan bıçağın ucu ile filetosunu çıkarınız. Ortalarından uzunlamasına kesiniz, böylece bir balıktan 4 parça fileto çıkmış olur. Filetoları tuzlayıp az karabiber ve hafif limon suyu koyunuz. Bu balık filetolarını ilkönce una batırınız, sonra bira sosunun içine atınız, ayrı bir kapta rafine yağını kızdırıp dil balığı filetosunu kızgın yağa teker, teker atıp kızartınız, yanında sos tartar ve haşlama patatesle servis ediniz.

SOS TARTAR'IN YAPILIŞI :

1 demet maydanoz (kıyılmış)
8 adet ufak salatalık turşusu (kıyılmış)
10 gram kapri çiçeği
1/2 limon suyu

Bunlara tuz ve karabiber karıştırılarak servis yapılır.

MERCAN PİKATASI
MALZEMESİ (4 kişilik) :

12 dilim mercan filâtosu (600 gr)
1/4 limon suyu
4 kaşık yağ
2 adet yumurta
4 çorba kaşığı un
Tuz, biber
500 gram haşlanmış ıspanak yaprağı
1/2 diş kıyılmış sarmısak
1 kutu küçük ançüez
100 gram yağ

YAPILIŞI :

Bir tencereye yağ konur ve kızdırılır, sarmısak ilâve edilip karıştırılır. Bunun üzerine ıspanak, tuz ve biber konularak su ilâve etmeden 10 dakika kavrulur ve servis tabağına alınır. Genişçe bir tavaya 4 tepeleme çorba kaşığı yağ konulur, ayrı bir kapta 2 yumurta biraz çalkanır, balıklar tuzlanıp önce una sonra yumurtaya bulanarak tavadaki kızgın yağa atılır. 1 dakika bir tarafı, 1 dakika diğer tarafı pişirilerek servis tabağına yayılmış ıspanağın üzerine dizilir, her balığın üzerine biraz ançüez ve limon suyu konarak servis yapılır.

TEKİR IZGARA
MALZEMESİ (4 kişilik) :

12 adet tekir balığı
4 kaşık tepeleme un
Tuz, biber
2 çorba kaşığı zeytinyağı
4 parça limon

YAPILIŞI :

Tekir balıkları temizlenir, kurulanır ve una bulanıp zeytinyağı ile yağlanır, ızgaraya konulur, 4 dakika bir tarafı, 4 dakika diğer tarafı pişirilip servis tabağına alınır. Her üç balığın üzerine bir limon ve iki parça Maitre d'Hotel yağı konularak servis yapılır.

MAITRE D'HOTEL YAĞI :

Yağ, limon suyu, kıyılmış maydanoz, tuz ve biber çukur bir kapta iyice karıştırılır, 2,5 cm çapında çubuk şeklinde yuvarlanır ve kâğıda sarılarak buz dolabında dondurulur. Dilim, dilim kesilerek balıkların üzerinde servis yapılır.

PİSİ BALIĞI TAVASI (Prens Murat) usulü :

MALZEMESİ (4 kişilik) :

4 pisi balığı (300 er gramlık)
2 kaşık yağ
2 kaşık un
Tuz ve biber
1/4 limon suyu
3 adet enginar
2 orta boy domates (kabuğu soyulmuş ve kıyılmış)
4 orta boy patates
1 kaşık tepeleme yağ

YAPILIŞI :

Dört adet patates küp biçimi doğranır, tencerede bir defa kaynatılıp süzdürülür. Hafif yağlanan tepsiye patatesler dizilir ve fırında pişirilir, bir tabağa konur.

Bir tavada 2 kaşık yağ kızdırılır. 4 adet pisi balığı tuzlanır, unlanır ve karın üstü tavaya yatırılıp 4-5 dakika bir tarafı, 4-5 dakika da diğer tarafı pişirilip servis tabağına alınır. Aynı tavaya bir kaşık yağ ilâve edilir ve kıyılmış domatesler 3-4 dakika pişirilir. Enginar göbekleri zar gibi doğranarak tavadaki domatesin içine atılır, tuz ve biber ilâve edilip karıştırılır ve balığın etrafına garnitür olarak konur. Balığın üzerine limon suyu dökülerek servis edilir.

LEVREK IZGARA

Balıklar bir tepsinin içine dizilir ve soğanlar lira şeklinde kesilir. Maydanoz ve limon dilimi, defne yaprağı atılır, tuz ve limon suyu, az karabiber tanesi karıştırılıp balıkların üzeirne serpilir. Bununla balıklar bir saat kalır, sonra una batırılır. Zeytinyağında iyice yağlandıktan sonra, kızgın ızgaranın üstü de iyice temizlenip yağlanır ve balıklar yatırılır. Altı üstüne çevrilir ve balıkların üzerinde ızgara izinin kalmasına dikkat edilir.

Balıklar istenirse böyle pişer, istenirse 150 gramlık porsiyon halinde pişirilebilir. Piştikten sonra üzerine kızgın tereyağı dökülür veya çiğ tereyağ konur.

KALKAN FİLÂTOSU DÜGLERE :
MALZEMESİ :

1200 gram kalkan filâtosu
5 adet domates (kabuğu soyulmuş) ve kare şeklinde kesilmiş
40 gram ince kıyılmış soğan
1 kaşık ince kıyılmış soğan
30 gram tereyağı
1/2 şişe beyaz şarap
2 litre balık velütesi
125 gram tereyağı
1 limon suyu
biraz tuz ve karabiber

YAPILIŞI :

Bir tepsiye 30 gram tereyağı elle sürülür ve ince kıyılmış soğan ve tuz atılır, balıklar bu tepsiye dizilir. Şarap ve yarım litre balık suyu konularak fırına verilir, ayrı bir kapta balık velütesi yapılır.

BALIK VELÜTESİNİN YAPILIŞI :

MALZEMESİ :

150 gram yağ
300 gram un
1/2 litre balık suyu
1 adet balık suyu
2 adet karabiber

YAPILIŞI :

Bir tencereye yağ konulup elle eritildikten sonra un konularak yağla karıştırılır. 3 dakika sonra kaynayan balık suyu unun üzerine yavaş yavaş dökülerek telle yedirilir, bir adet defne yaprağı ile iki adet karabiber ve bir adet karanfil konularak 15 dakika ağır bir ateşte kaynatılır, fırındaki balıklar 10 dakika piştikten sonra çıkarılır bir tepsiye dizilir, tepsideki balık suyu bir tencereye alınarak kaynatılır, iyice kaynayıp çekildikten sonra balık velütesi karıştırılır, tülbent veya süzgeçten süzülür, tuz ve karabiber atılır, 3 kaşık sos hollandez ile 3 kaşık krema konarak karıştırılır ve balıkların üzerine dökülür ve servis yapılır.

KALKAN BALIĞI AMİRAL :
MALZEMESİ :

1500 gr kalkan filâtosu
350 gr balık kıneli
3/4 beyaz şarap
50 gr İstakoz yağı
600 gr midye içi
250 gr karides
12 adet yuvarlak mantar
3/4 kardinal sos
1/2 balık velütesi
1 İstakoz

YAPILIŞI :

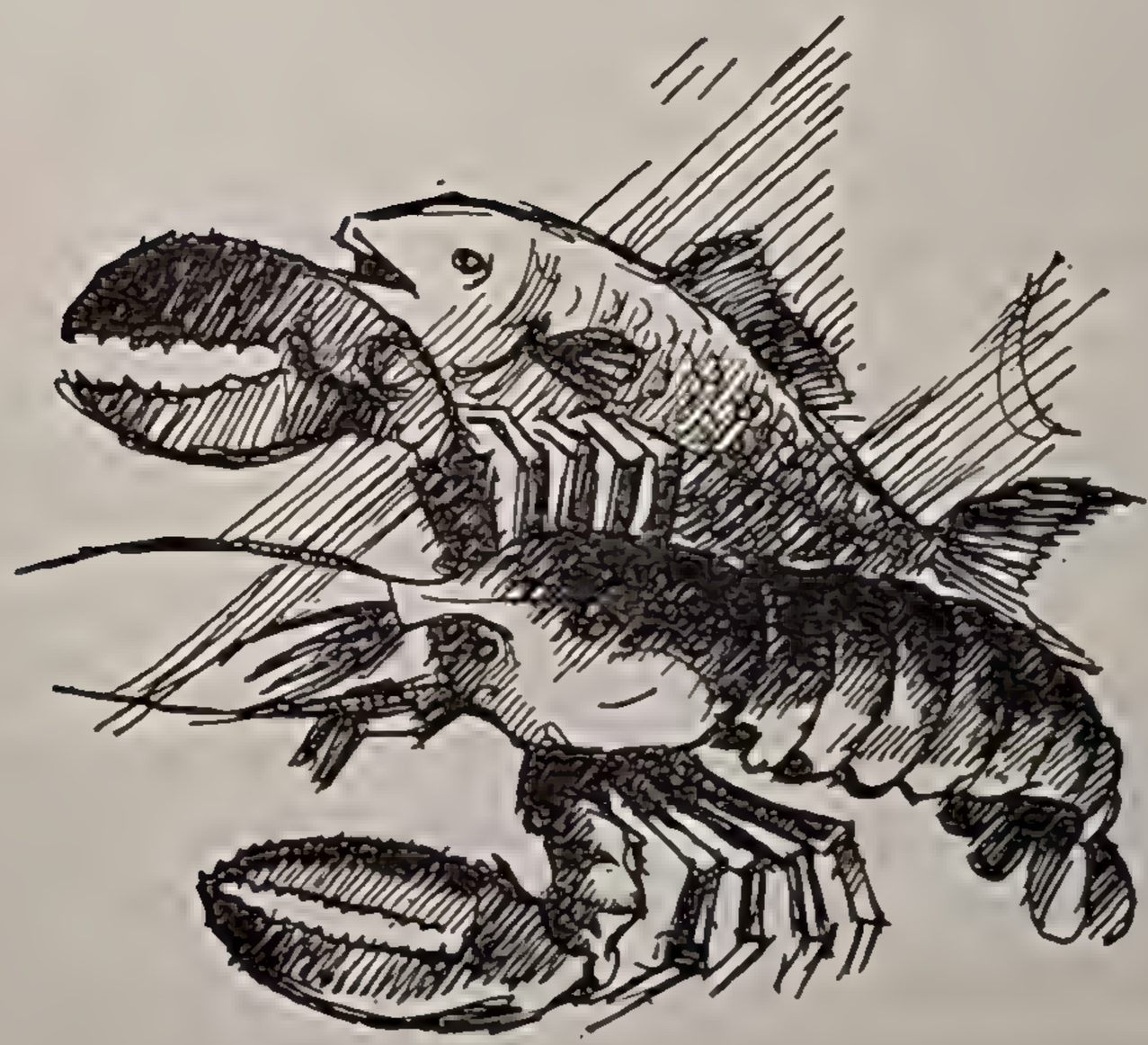
Kalkan filâtoları altı yağlanmış bir tepsiye dizilir, biraz tuz ve ince soğan atılır, beyaz şarap konulur, üzeri yağlı bir kâğıtla örtülüp fırına verilir. Ayrı bir kapta, bir parça yağ konularak kızdırılır, kızgın olan bu kaba doğranmış karidesler ve midye içi biraz da ince kıyılmış soğan atılarak bir kahve fincanı kanyak içine dökülerek kızartılır ve alevlendirilir.

Balıklar piştikten sonra bir tepsiye çıkarılır ve güzelce dizilerek alevlendirdiğimiz midye ve karides bir kevgirle balığın üzerine dökülür, pişirdiğimiz balıkların suyu, bir tencereye alınarak kaynatılır, sos kardinal, 50 gram istakoz yağı ve balık velütesi bu kaynamış balık suyunun içine karıştırılarak 10 gram tuz, biraz limon suyu konur, ocaktan alınarak ince bir süzgeç veya tülbentten süzülür, içerisine bir kaşık krema iki kaşık ta sos hollandez konularak karıştırılır, bu sos balıkların üzerine dökülür. Yukarıdaki bir istakoz dilim, dilim kesilerek sos'un üzerine sıra ile dizilir ve etrafına 12 tane mantar bütün olarak dizilerek üst'ten kızmalı bir fırına sokularak üzeri kızartılır.

İSTAKOZ YAĞININ YAPILIŞI :

İstakozun yumuşak kısımları, yumurta ile püre haline getirilir. Bu püre ağırlığında tereyağ ilâve edilir ve kaşıkla ezerek tel süzgeçten geçirilir.

ISTAKOZ
KARİDES
VE
MİDYELER



İSTAKOZ :

Denizlerde yaşayan pek makbul sayılan beyaz eti için avlanan bir deniz hayvanıdır. Eklem bacaklıların kabuklular sınıfındandır. Vücudu tim adı verilen kalın kireçli tabaka ile örtülüdür. Mavimsi yeşilimtrak olan bu kabuk, ıstakozun yosunların, kayaların arasında gizlenmesine yardım eder. 5 çift ayağından en önündeki çifti çok gelişerek kuvvetli bir kıskaç halini almıştır. Hayvan kıskaçı sayesinde avını yakalar ve ağzına götürür. Başının üstündeki sap adı verilen iki çıkıntının tepesindeki gözleri çok kuvvetlidir. Uzakları bile dikkatle gözetliyebilir. Ayrıca başının üzerinde arkaya doğru uzayarak vücudunu geçen bir çift duyarga, hayvanın dokunma organlarıdır. İstakozun geri kalan dört ayağı öndekilerden daha küçüktür. Bunların ucunda ufak bir kıskaç vardır.

İstakozun biribirine geçme şekli halkalardan ibarettir. Her halkada uçları çatallı birer küçük ayak bulunur. Son halka yassılaşarak bir yüzgeç halini almıştır. Denizin dibinde iken ayaklarının üstünde yürür. Suyun içinde iken kuyruğunu kendine çekerek geri geri yüzer. Istakoz, bacaklarının göğüste birleştiği yerdeki solungaçları ile solunur. Sudan çıktıktan sonra bir müddet yaşar. İstakozlar pek çok deniz hayvanı gibi yumurtlayarak ürerler. Dişi istakozlar 5.000 den 10.000'e kadar yumurtlarlar. Bunları 11 ay kadar karnının altında saklar, kışın derin sularda yaşayan istakoz ilkbahara doğru daha sığ sulara gelir. Bu sırada yumurtalardan küçük yavrular çıkar. Bunlar analarına hiç benzemezler, düşmanı çok olduğundan hemen gizlenmek zorundadırlar. Taş ve kayaların arasına gizlenirler. Kendilerinden daha küçük yaratıkları yiyerek beslenirler. İstakozlar küçük balıklar, kurtçuklar ve salyangoz yiyerek beslenirler. Çok kokmuş etten hoşlanırlar. Kayaların arasına gizlenip kıskaçlarını dışarıda bırakır. Avını yeter derecede yaklaştığını görünce birden atlayarak yakalar. Sularımızdaki istakozlar çoklukla 30-40 cm. uzunluğundadır. Büyük denizlerde daha büyük İstakozlar bulunur. Boyu bir metreyi, ağırlığı 10 kg. mı bulan istakozlara da rastlanmıştır. İstakoz bir çok yerlerde dökülmez mürekkep hokaklarına benzeyen sepetlerle yakalanır. Bu sepetler suyun dibine bir müddet için bırakılır. İstakoz sepetinin içindeki ya kokmuş et, ya da buna benzer yem kokusuna gelerek içine girer, bir daha çıkamaz. Birçok yerlerde kalkan ağlarına takılırlar. Bizim için en makbul istakoz, taş istakozudur. Üzerinde kireçlenmiş benekleri vardır. 350-600 gr. arasında olanı makbuldür.

İSTAKOZUN HAŞLANIŞ ŞEKLİ :

İstakoz tuzlu ve sirkeli suda haşlanır ve içerisine soğan kesilir. Havuç, karanfil, tane karabiber, defne yaprağı konur. İstenirse prasa da konur ve kaynar suya atılarak kaynatılır.

20-25 dakika süren kaynamadan sonra istakozlar soğuk su içinde soğutulur. Soğuduktan sonra istakoz karnının altı ve kuyruk tarafı makasla kesilir, içindeki eti çıkarılır. İstakozun baş tarafları kalın olmak üzere, bir tahtanın üzerine dilim dilim kesilir.

Dilimler halinde bir tahtanın üzerinden alınarak telin veya tepsinin üzerine dizilir. Üzerlerine garnitür olarak ufak torbalarda yumurta sarısı sıkılarak siyah havyar veya küçük torbalarda kırmızı veya siyah jelâtin kesilip konur. Veya istenirse, türüf tâbir edilen siyah mantar konur. Buz dolabına kaldırılır ve soğuduktan sonra jelâtinlenir.

İstakoz kabukları baş ve sırt kısmı ikiye ayrıldıktan sonra sert jelâtine batırılarak biribirine yapıştırılır. Ancak, boynuzlarının kırılmamasına dikkat etmelidir.

Tepsiye dizerken istakoz kabuklarının altına kızarmış ekmek konur. Bu da istakozların baş taraflarının yüksek olmasını sağlar. Bunların üzerlerine, kabuklara ve ekmeklere sert jelâtin sürülerek sağlam olması, yani devrilmemesi sağlanır.

İstakozun sırtı üzerinden, torbaya, beyaz peynir veya vurulmuş yağ doldurularak istakozun başından aşağıya kadar sıkılır. Dilimleyip jelâtinlediğimiz istakozlar kabuklarının üzerine dizilir.

Torbayla sıkmış olduğumuz yağ, istakoz etlerinin kabukları üzerinden kaymamasını sağlar. Etrafına da garnitür konur.

KARİDES :

Karides kabuklulardan küçük bir deniz hayvanıdır. En çok 10-15 cm. boyundadır. Vücudu cam gibi saydam bir kabuk ile örtülüdür. Bu kabuklar piştikten sonra bir tatlı kırmızı renk alır. Karideslerin ön ayağı vardır. Bunlardan ilk dört tanesi ucu çatallı sivridir. Bu ayakların önünde iki el bulunur. Altı boğumlu olan kuyruğunun ucunda ayrı bir boğum halinde karın yüzgeçleri vardır. Bunlar dört yapraktan ibarettir. Karides suda bu yüzgeçlerle yüzdüğü gibi karada bunlarla sıçrayabilir. Ayrıca ağzının altında iki çift bıyığı vardır. Karnının altında 5 ince kanat vardır. Yumurtaları bu ince kanatların üstünde durur. Bu arada gelişir. Yav-

rular biraz büyüyünceye kadar buradan ayrılmazlar. Genel olarak bütün denizlerde rastlanılan karidesler bazen nehir ağızlarından, nehirlerin içlerine kadar girerler. Yeniköy ve Arnavutköy arasında (kanal karidesi) tâbir edilen gri bir karides de mevcuttur. En makbulüdür fakat mutfakta çok zahmet verir. İzmir ve Karabigada çıkan esas tavsiye ettiğim karides 50 ve 60 tanesi bir kg. gelenidir. İskenderun karidesi 30 ve 35 tanesi 1 kg. gelenidir.

MİDYE :

Denizlerde kayalara, rıhtım direklerine yapışık olarak yaşayan bir deniz hayvanıdır. Yumuşakçaların yassı solungaçlar takımındandır. Midyenin kabuğunun dışı mavimtrak içi sedef parlaklığında yumurta biçimi iki kabuk arasında saklıdır. Kısa zamanda üreyerek birbirleri üzerine yığılırlar. Böylece çok geniş alanlara yayılırlar. Gemilerin diplerinde biriken midyeler teknenin yolunu kesmemesi için zaman, zaman kazınarak temizlenir. Midyenin dış görünüşü iki kabuktan ibarettir. Kireçli bir maddeden ileri gelen bu iki kabuk kenarlarından menteşe gibi bir parça ile birbirlerine bağlıdır. Ayrıca içerdeki iki kas bu kabukları birbirlerine bağlar. Kabukların aralanıp kapanmasını sağlar. Midyelerin yumuşak vücudu kabuklardan başka içerden ayrıca monto denilen yumuşak bir zarla da kapalıdır. Alttan üste ikişer tane olan bu montonun dıştakileri kabuklara yapışıktır. Salgıladıkları bir madde ile kabuğu meydana getirirler. İçteki de hayvanın vücuduna yapışıktır. Bu ikisinin arasında midyenin yassı birer levha biçimindeki solungaçları bulunur. Bu solungaçların üzerindeki tüy güçleri devamlı olarak kıpırdamaları ile kabuğun üzerindeki delikten içeriye giren su bütün vücudu dolaştıktan sonra alttaki delikten dışarıya çıkar. Böylece midye suyun içindeki çok küçük deniz hayvancıkları ile beslenmiş olur. Hayvanın ağzı dudak uzantılarının arasındadır. Sindirim sistemi bir midyede kısa bir bağırsaktan ibarettir. Sindirim borusu iki karıncıktan meydana gelen kalbin içinden geçer. Kan solungaçlarının arasından geçerken temizlenir.

Midyeler yumurta ile ürerler. Dişi midye yaz ayları içinde dörtyüzbine yakın yumurta bırakır. Bunlardan çıkan yavrular ancak yarım milimetre kadar analarının solungaçları üzerine yapışık olarak yaşarlar. Büyüyen yavrular ya analarının kabuklarına ya da bazı balıkların solungaçlarına tutunarak yaşarlar. Bu kurtçuklar titreyen tüylerle hareket ederler. Saydamdırlar. Kabukları da yoktur. Başkalaşım geçirerek beş yılda

analarına benzeyen bir hale gelirler. Midye, eti çok sevilen bir deniz hayvanıdır. Bunun için bir çok yerlerde midye üretilir. Özellikle kuzey Fransa kıyılarında denizin bir kısmını çevirirler, içine kireçli kazıklar dikerek midye tarlalarını meydana getirirler. Yavrular burada kolayca tutunur, kazıklardaki kireçle kabuklarını kısa zamanda meydana getirebilirler. Yenecek midyenin lâğım dökülen yerlerden demir, bakır bulunan yerlerden toplanmamış olmasına dikkat etmelidir. Bu gibi yerlerde toplanan midyeler yenirse de insanı zehirleyebilir. Midyeden zehirlenen hastaya önce kusturucu ilâçlar vermeli sonra doktora baş vurarak zamanında tedbir almalıdır.

BÖCEK (Veya İstakoz) MADALYON

3 adet böcek (veya istakoz)
20 adet küçük domates
10 adet yumurta haşlanmış (9 dakika)
Yarım kavun

Böcekler ilkönce makasla karnının iki tarafından kesilerek karın kabukları kırılmadan çıkarılır, çıkarılan etler soğuk bir dolaba konarak soğuduktan sonra keskin bir bıçakla dilim, dilim kesilir, kesilen böcekler bir telin üzerine dizilir, altına bir tepsi konarak buzdolabına kaldırılır, buzdolabında soğuduktan sonra jelâtin iki kaba bölünür biri sıcak vaziyette diğeri kabda altına buz konarak soğutulur, bir kepçe ile daima karıştırılır, jelâtinin çok donmamasına dikkat etmek lâzımdır .

Soğutulan jelâtin istakozların üzerine dökülür, yumurtaların üzerine kuşkonmaz uçları dizilir ve ince dilim kırmızı biber konur, domateslerin kabuğu soyulup üzerlerine küçük kaşıkla çıkarılmış kavun konur, üzerine de kırmızı jelâtinden yıldız konup hepsi beraber jelâtinlenir, tepsiye diziliş şekli, böceklerin altına ekmek kızartılıp konur, uzunca bir vaziyette konur veya jelâtin yapraklarını kızgın rafina yağına konur, bir torbaya buğlu vaziyette vurulmuş yağ konur, üzerine sıkılır, jelâtinlenmiş böcekler de bunların üzerine dizilir, etrafına domatesler ve yumurtalar dizilerek dekor yapılır.

İSTAKOZ AMERİKAN

İstakoz taze ve canlı olmalıdır, istakoz kemikleri ile dilim dilim canlı olarak kesilir, temizlenir.

Kızgın bir kap içerisinde istakozlar konyak ile filanbe yapılır, tuzlanır, biberlenir, ince kıyılmış soğanla karıştırılır, çok az ince kıyılmış taze domates konulur, sonradan sos Amerikan ile karıştırılır, içerisine limon suyu ile az balık suyu konulur ve pişmesi beklenir. Pişirilen istakozlar bir lejumiyere çıkarılır, dibindeki sosu telle karıştırılır, 2 kaşık krema ile bir diş sarmısak ve bir kaşık sos Hollandez ile karıştırılır, ıstakozlar sosun içerisine atılır ve karıştırılarak servis yapılır. (Servis pilâvla birlikte yapılırsa daha zevkli olur).

ISTAKOZ NUGBER

Istakoz ortadan ikiye kesilir. Etleri temizlenir, kuşbaşı büyüklüğünde kesilir, ayrı bir kapta balık velutesi telle vurulur, bir kaşık sos Amerikan ile karıştırılır. Istakozlar küçük bir kasrolda bir kaşık yağ ile konyak da beraber filanbe yapılır ,ince kıyılmış soğan atılır ve karıştırılır, az balık suyu dökülür, 5 dakika kaynatılır, ıstakozlar bir lejumiyere çıkarılır ve suyu iyice çektirilir.

Tuz ve limon suyuna dikkat edilir. Hazırlanan sosa karıştırılır. Bir kaşık krema ve bir kaşık sos Hollandez karıştırılarak ıstakozlara dökülür ve gratine yapılır. Yanında pilâvla servis yapılır.

ISTAKOZ TERMUDER

Istakoz makasla karnının altından kesilerek eti çıkarılır ve kabuklarının altına hamur veya patates ezilerek kabuklar oturtulur, eti kuşbaşı şeklinde kesilir ve kızgın kasrolda tereyağı, ince soğan ve konyak ile filanbe edilir. Az balık suyu konur ve 5 dakika kaynatılır, etleri bir kaba çıkartılır, kalan suyu ocağın üzerinde balık velutesi ile karıştırılır, tuz, karabiber, limon suyuna dikkat edilir. Bir kaşık sos Hollandez ilâve edilir, bir kaşık krema ile karıştırılır, sosun yarısı istakozların içine karıştırılır, ıstakozlar kabuklarına doldurulur, sos üzerine dökülür ve bu durum gratine olur, yanında pilâv verilir.

ISTAKOZ KARDİNAL

Istakoz ortadan ikiye kesilir ve etleri temizlenir, kuşbaşı olarak kesilir, ayrı bir kapta balık velutesi ile sos Amerikan karıştırılır ve kaynatılır, krema ilâve edilir.

Istakozlar kızgın bir kap içerisinde ince soğanla konyak ile filanbe yapılır. Biraz balık suyu ilâve edilir ve 5 dakika kaynatılır, kaynayan ıstakozlar bir lejumiyere çıkarılır, dibinde kalan suyu kaynadıktan sonra diğer sosa ilâve edilir, bir kaşık krema, bir kaşık sos Hollandes ile karıştırılır. tuz, limon suyu, karabiber konulur, ıstakozlara karıştırılır ve sos dökülür gratine olur, yanında pilâv verilir.

ISTAKOZ IZGARA

Istakoz daima taze ve çiğ olmalıdır. Ortadan ikiye kesilip tuzlanır, biberlendikten sonra yağlanır, ızgara çok kızgın olmalıdır, temizlenir, yağlanır, ıstakoz ızgaranın üstüne konur, 10 dakika bir tarafı, 10 dakika diğer tarafı pişirilir, yanında pilâv ve erimiş tereyağı verilir.

ISTAKOZ HAŞLAMA

Istakoz ortadan ikiye kesilir, yalnız ıstakozlar canlı olmalıdır, ikiye kesilen ıstakoz tencereye konur, ince soğan, tuz, limon suyu ve balık suyu üzerini iyice kaplayıncaya kadar doldurulur, muhtelif sebze lira şeklinde kesilir, tencereye konur, kapağı kapatılır 20 dakikada pişirilir, yanında pilâvla servis yapılır.

ISTAKOZ PANE

Çiğ ıstakoz ortadan ikiye bölünür ve dört santim uzunluğunda kesilir, bıçakla kabuklarından çıkarılır, tuzlanır, karabiberlenir ve limon suyuna konur, teker teker una batırılır, undan vurulmuş yumurtaya atılır ve yumurtadan elle sıvazlanarak çıkarılır, galete ekmeğine batırılır, iki ekmeğin içinde iyice bastırılır, kızgın rafine yağına atılır, 3 dakikada pişirilir ve servis yapılır, yanında sos tartar ve haşlanmış patates de bulunur.

KARİDES GÜVEÇTE

20 adet karides
1 baş soğan
1 yeşil biber dolmalık
1 küçük domates (kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış, ince kıyılmış olarak)

YAPILIŞI :

Soğan ince piyaz şeklinde kesilir, yeşil biber incecik kıyılır, tavada soğan pembeleşinceye kadar kızartılır, biberle beraber öldürülür ve pişirilir, bu arada domates karıştırılır, tuz ve biber atılır, karidesler bir kasrolde bir kaşık yağ ile karıştırılır ve az tuz ve kıyılmış soğanla sote yapılır, bu arada bir kaşık konyak dökerek kibritle filanbe yapılır.

Diğer malzeme ile karıştırılır, bir tabağa veya kokota konulur, üzerine kaşar peyniri rende olmuş şekilde konur ve gratine olur.

KARİDES ŞİŞTE

MALZEMESİ :

25 adet karides
1 adet limon
2 adet domates
Defne yaprağı

YAPILIŞI :

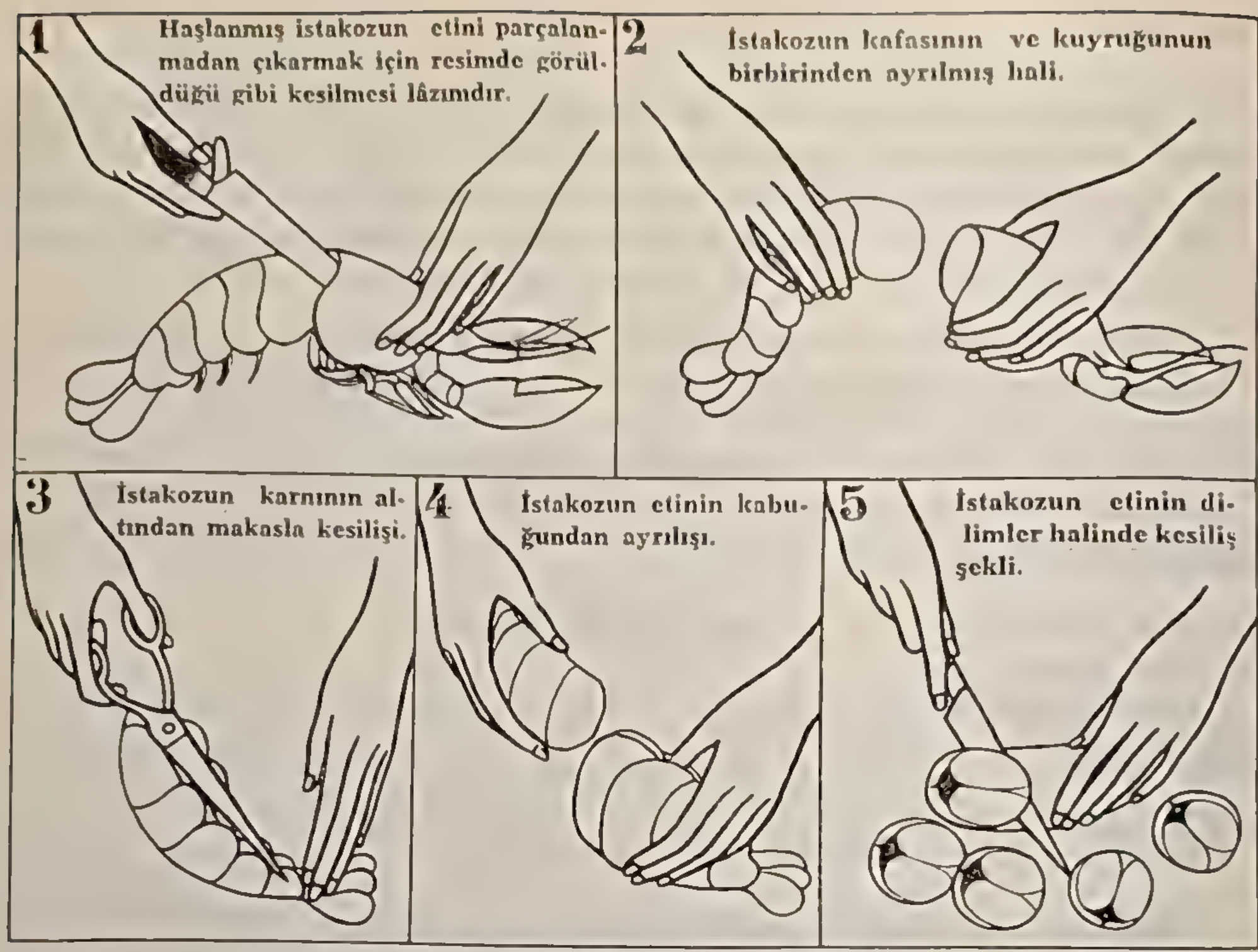
Karideslere birer şiş geçirilir, limon ince dilimler halinde kesilir, domates küçük parçalar halinde kesilir, her karidesin arasına bir limon, bir domates ve defne yaprağı konur, küçük bir tane yeşil biber ile şişlere beşer adet saplanır.

Aralarına dizilen domates, limon, biber, defne yaprağı ile tuzlanır, biberlenir ve kızgın ızgaraya konur, pişirilir, hepsi bir arada servis yapılır, yanında erimiş olarak tereyağı da bulundurulur.

MİDYE POROVANSAL

Midyeler temizlenir ve bir tencereye bir kaşık yağ konur, kızdırılır. Midyeler tencereye konur, ince kıyılmış soğan atılır, bir fincan beyaz şarap konur ve kaynatılır, (5 dakika kadar).

Midyeler süzgüye alınır ve temizlenerek teker teker içleri çıkarılır, kalan sosu kaynatılır, limon suyu ve bir kaşık krema konur, kaynatılır ve bir kaşık sos Hollandes ilâve edilerek karıştırılır, tuzuna bakılır, kıyılmış domatesle, galete ekmeğinin içerisine kıyılmış maydanoz ve 3 diş sarmısak karıştırılır. Sos midyelerin üzerine dökülür, sosun üzerine sarmısaklı ekmek (ve içi maydanozlu olarak) üzerine serpilir, fırına verilir, kızartılır.



MİDYE BEYAZ ŞARAPLI

(MİDYE - MARİNİER)

Midyeler temizlenir ve suda yıkanır. Bir tencereye bir kaşık yağ konur ve kızdırılır. Tencerenin içerisine midyeler atılır, ince kıyılmış soğan atılır ve bir kepçe balık suyu konur, kapları kapatılır ve 5 dakika da kaynatılır, süzgüye çıkarılır. Midyelerin içleri teker teker temizlenir ve kabukların içerisine konur, tabağa veya kayık tabağına dizilir, tencerede kalan suyu iyice kaynatılır, bir kaşık krema ve bol kıyılmış maydanoz, az beyaz şarap karıştırılır, ve limon suyu dökülür. Tuzuna bakılır, az dere otu kıyılır ve karıştırılır. Bir kaşık sos Hollandes midyelerin üzerine -karıştırılarak- dökülür.

Yanında patates haşlaması verilir.

MİDYE BEYAZ ŞARAPLI MANTARLI

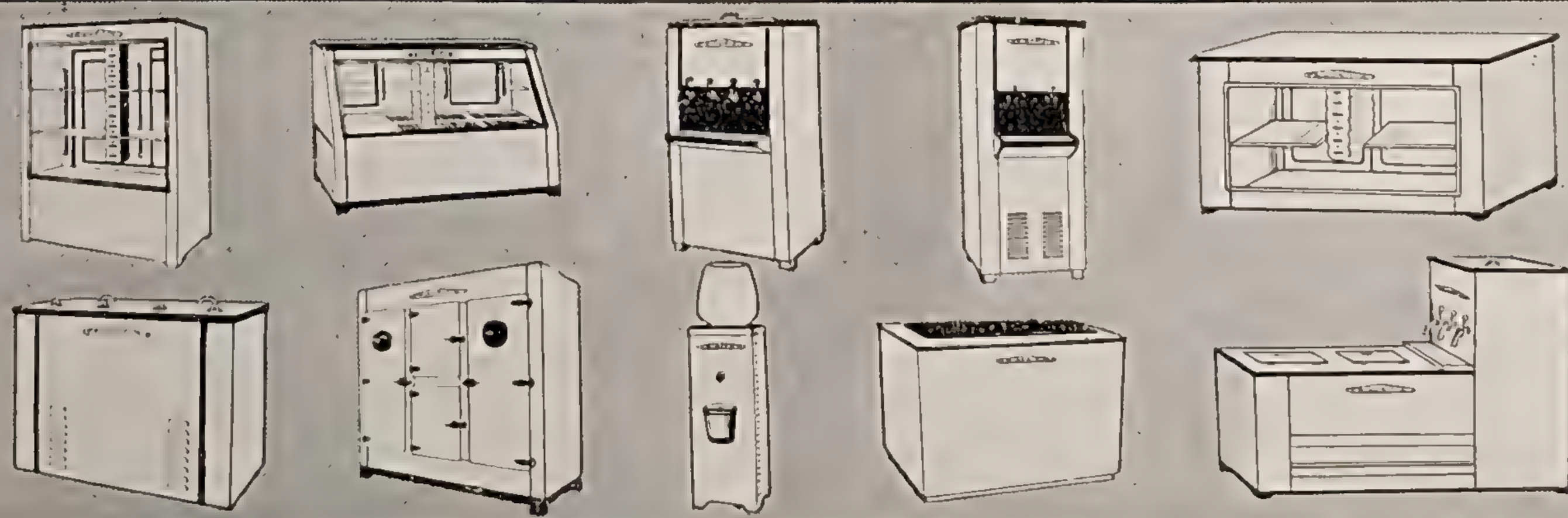
Aynı şekilde midye beyaz şaraplı olduğu gibi yukarıdaki tarife ile içerisine mantar kıyılır ve karıştırılır. (Çok az sarmısak ilâvesi ile karıştırılır.)

BUZDOLABI HER SENE ALINMAZ, KARAR VERİRKEN İYİ DÜŞÜNÜN..

muhakkak ki en iyisi

FRİGORİFİK

ticari buzdolaplarıdır...



ÇELİK KASALI - FIRIN BOYALI - GERÇEK GARANTİLİ

GAZİ BULVARI No. 32 TEL: 23 801 - İZMİR

KARİDES PANE

Karidesler temizlenir, ortalarından bıçakla kesilir, tuz, karabiber, limon suyu konur.

Karidesler unun içerisine atılır ve undan çıkarılır. Vurulmuş çırpılmış yumurtaya atılır, teker teker çıkarılır ve galate ekmeğinin içerisine atılır ve bastırılır, elle ve kızgın yağın içerisine atılır, yanında patates haşlama ve sos tartarla servis yapılır.

KARİDES KOKTEYL

Karidesler temizlenir ve ortadan kesilir. Tuz, biber, az limon suyu, çok az konyak veya viski konur.

MALZEMESİ :

10 adet karides
3 kaşık sos kokteyl
1/4 limon dilimi
1 yaprak (yeşil salata yaprağı)
Bir dilim yumurta

YAPILIŞI :

Karidesler bir derin tabağa kesilir ve sosla karıştırılır. Bardağın bir kenarına bir adet yeşil salata yaprağı konur. Sos ile karışan karidesler bardağın içine konur, üzerine bir kaşık sos konur. Bir dilim yumurta ve limon dilimi bardağın kenarına konur. Yumurtanın üzerine havyar konur.

KÖRÜLÜ KARİDES

Karidesler temizlenir, küçük bir tencere veya kasrol bir kaşık rafine yağı ile kızdırılır. Karidesler içerisine atılır.

Tuz, karabiber, az bir çay kaşığı körü biberi ve konyakla filanbe yapılır. Yarım çay bardağı balık suyu dökülür, bir çay kaşığı ve bir kepçe sos körü dökülür ve kaynatılır. 5 dakika kaynatılır, kepçe ile karidesler ayrı bir kaba alınır, sos kaynatılır, bir kaşık krema ve bir kaşık sos Hollandes limon suyu konur, karıştırılır, karidesler yanında pilâv verilir.

NOT : Istakozda da aynısı yapılır, aynı reçete tatbik edilir.

YUMURTALAR

MUHTELİF YUMURTA YEMEKLERİ

Yumurtaların gıda kuvvetleri ve hususiyetleri : Ortalama 75 kalori ihtiva etmekte olan 60 gram ağırlığındaki orta bir yumurtanın 18 gramını sarısı, 35 gramını beyazı ve 7 gramını da kabuğu teşkil etmektedir. Ancak yumurtalar; ihtiva ettikleri kalori adetlerini muhafaza edebilmeleri için, bunların imkân nisbetinde taze olmaları lâzımdır.

Bozuk yumurtaların gıda olabilmeleri bir tarafa, bu gibi yumurtalarla zehirlenmek ihtimalleri bile mevcuttur. Buzhanede saklanmış yumurtalar ekseriyetle saman kokmaları itibariyle yerken ağızda nahoş bir koku tevlit etmektedirler. Bu cümleden olarak, yumurtaların bol olduğu ilkbahar ve yaz bidayetlerinde bunları tehlikesizce kullanmak kabilse de, yaz sonları, sonbahar, bilhassa kış mevsimlerindeki yumurtaları, kullanmadan, bunları bir tabağa kırmak suretiyle kontrol etmek yerinde olur. Yumurtaları kırmadan taze olup olmadıklarını tefrik etmenin de birkaç usulü olmakla beraber, evlerimizde tatbiki en kolay olanını aşağıda kısaca izah edelim:

İçine % 10 nisbetinde tuz katılmış suya yumurtaları atmalı, yumurtalar; dibe oturduklarında günlük, orta kısımlarında kaldıklarında 5-6 günlük, üste çıktıklarında da bayat demektir.

Servis edilmeleri: Meze olarak hariç, bilûmum yumurta yemeklerini çorbadan sonra, balık, et ve tavuktan evvel servis yapmalıdır.

RAFADAN YUMURTA (Alakok)

12 adet yumurta
6 bardak su
Tuz, karabiber

1 — Bir tencereye; 6 bardak su koyarak kaynamaya bırakmalı, kaynayınca; suya 12 adet yumurtayı küçük tel veya hasır sepet, yahut da süzgeçe yerleştirmiş olarak, bastırmak suretiyle ilâve etmeli ve ancak bir dakika haşlanmalıdır. (Kaynar suya yumurtalar teker, teker atılacak olurlarsa ilk yumurtalar kayısı, hattâ hazırlopa yakın katılıkta pişmiş olabilirler.)

2 — Bir dakika sonra sepet veya süzgeçi, içinde yumurtalar olduğu halde kaynar sudan çıkararak, soğutmadan kâselere kırmalı, üstlerine tuz ve karabiber ilâve ettikten sonra servis yapmalıdır.

NOT : Yumurtaları, sofrada herkes kendisi kırmak üzere bütün olarak servis yapmak da kabildir. O takdirde soğumamaları için yumurtaları katlanmış bir peçeteye sarılmış olarak sofraya götürmek icap eder.

KAYISI YUMURTA

12 adet yumurta
6 bardak su
Tuz, karabiber

1 — Bir tencereye; 6 bardak su koyarak, kaynamaya bırakmalı, kaynayınca; suya 12 adet yumurtayı, küçük hasır veya tel sepet yahut da süzgeçe yerleştirilmiş olarak, batırmak suretiyle ilâve etmeli ve yumurtaları; küçükse 5 dakika, büyükse 6 dakika haşlamalıdır. (Kaynar suya yumurtalar teker teker atılacak olursa ilk yumurtalar hazırlop, yani çok pişmiş olurlar).

2 — Altı dakika sonra, sepet veya süzgeci; içinde yumurtalar olduğu halde kaynar sudan çıkararak, soğuk suya atmalı ve beş dakika sonra da çıkararak, soymalı ve servis yapmalıdır.

HAZIRLOP YUMURTA

12 adet yumurta
6 bardak su

1 — Bir tencereye, 6 bardak su koyarak, kaynamaya bırakmalı, kaynayınca, suya 12 adet yumurta ilâve ederek, yumurtaları 9-10 dakika haşlamalıdır. (Yumurtaları 10 dakikadan fazla haşlamamalıdır. Aksi takdirde keserken dağılır bir hal alırlar ve renkleri de sarıdan yeşile tahavvül eder.)

2 — On dakikadan sonra, yumurtaları sudan çıkararak, derhal soğuk suya atmalı ve beş dakikadan sonra da soyarak tabağa alarak servis yapmalıdır.

HAZIRLOP YUMURTA MAYONEZLİ

12 adet yumurta
6 bardak su

Mayonezi :
2 adet yumurta sarısı
200 gr rafine zeytinyağı (1 bar.)
1 limon
Tuz

1 — Yukarıda tarif edildiği veçhile hazırlop yumurta pişirerek soymalı ve tabağa almalıdır.

2 — Tabağa almış olduğumuz yumurtaların yanında, tarif edildiği veçhile hazırlanmış maydanoz olduğu halde servis yapmalıdır.

HAZIRLOP YUMURTA AMBASADÖR SALÇALI

12 adet yumurta
6 bardak su
Salçası :
2 adet yumurta sarısı
175 gr rafine zeytinyağı
(3/4 bardak)
1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tamek)
1 limon
Tuz, biber

1 — Yukarıda tarif edildiği veçhile hazırlop yumurta pişirerek soymalı ve tabağa almalıdır.

2 — Tabağa almış olduğumuz yumurtaların yanında tarif edildiği veçhile hazırlanmış mayonez olduğu halde servis yapmalıdır.

POŞE YUMURTA

12 adet çok taze yumurta
10 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
2.1/2 çorba kaşığı sirke

1 — Kenarlı tepsi veya benzeri gibi yayvanca bir kaba 10 bardak su, iki küçük çorba kaşığı sirke ile 2 çorba kaşığı da tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalıdır. (Suyu koyacak olduğumuz kap veya tepsinin lüzumundan fazla büyük olmaması, yani 10 bardak su koyduğumuzda üstten kabın bir parmak aşağısına kadar dolmuş olmsı lâzımdır, bir de yumurtaların çok taze olmaları lâzımdır.)

2 — Su iyice kaynayınca suyun fıkırdamaması için ateşin hararetini azaltmalı ve yumurtaları birer, birer olmak üzere evvelâ küçük bir tabağa kırmalı, sonra da tabaktaki her bir yumurtayı az kaynamakta olan suya, yakın mesafeden ve yavaşça kaydırmak suretiyle suya atmalı ve kabın üstünü kapakla kapadıktan sonra yumurtaları tam 3 dakika sıcak suda bırakmalıdır. (Kap içinde kaynayan suya yumurtaları imkân nisbetinde fazla aralık bırakmak suretiyle kırmalıdır. Çok sık veya üst üste kırılan yumurtalar piştikten sonra birbirlerine karışmış olur. Hattâ yumurtaları iki veya üç seferde pişirmelidir).

3 — Sonra yumurtaları delikli bir kepçe ile gayet itinalı bir surette sudan çıkararak, tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Yumurtalar sudan iyice süzülmüş olarak çıkarılmalıdır).

Ç I L B I R

NOT : Yukarıda tarif edildiği veçhile hazırlanmış ve tabağa alınmış poşe yumurtaların üstlerine çatalla döğülmüş 750 gram yoğurt, yoğurdun üstüne de kızdırılarak ateşten alınmış ve içine 1 tatlı kaşığı kırmızı biber katılmış 3 silme çorba kaşığı margarin yağı ilâve etmek suretiyle hazırlanmalıdır.

POŞE YUMURTA MORNEY SALÇALI

NOT : Yukarıda tarif edildiği veçhile hazırlanmış ve tabağa alınmış yumurtaların üstlerine tarifimiz gereğince yapılmış morney salçası ilâve etmek suretiyle hazırlanmalıdır.

POŞE YUMURTA BEARNEZ SALÇALI

NOT : Yukarıda tarif edildiği veçhile hazırlanmış ve tabağa alınmış yumurtaların üstlerine tarifimiz gereğince yapılmış bearnez salçası ilâve etmek suretiyle hazırlanmalıdır.

POŞE YUMURTA MUSELİN SALÇALI

NOT : Yukarıda tarif edildiği veçhile hazırlanmış ve tabağa alınmış yumurtaların üstlerine, tarifimiz gereğince yapılmış muselin salçası ilâve etmek suretiyle hazırlanmalıdır.

POŞE YUMURTA MADER SALÇALI

NOT : Yukarıda tarif edildiği veçhile hazırlanmış ve tabağa alınmış yumurtaların üstlerine, tarifimiz gereğince yapılmış mader salçası ilâve etmek suretiyle hazırlanmalıdır.

SAHANDA YUMURTA

12 adet yumurta
120 gram tereyağ
(6 çorba kaşığı)
Tuz, karabiber

1 — Yumurtaları alabilecek yayvanca bir kap veya sahana 6 silme çorba kaşığı tereyağı koyarak, yağı karartmadan kızdırmalı ve kızdırılmış yağa 12 adet de yumurta kırdıktan sonra üstlerine 2 tatlı kaşığı tuz serpmeli ve sahanın kapağını kapatarak, yumurta akları pişirip de beyazlanıncaya kadar çok kuvvetli olmayan ateşte aşağı yukarı 2-3 dakika pişirmelidir.

2 — Sonra yumurtaları ateşten alarak, kenarlarını bıçakla, hafifçe sıyırmalı ve kaydırmak suretiyle tabağa aldıktan sonra servis yapmalıdır. (Tabağa aldıktan sonra üstlerine 20 gram kadar tereyağı ile bir miktar karabiber ilâve etmek mümkündür).

NOT : Sahanda pişen yumurtalarda nefaset temin edebilmek için; bunları içinde pişirecek olduğumuz sahanların yumurta adetlerine uygun büyüklükte olmaları icap eder. Fazla büyük kaplar akı derhal kurutarak sarıyı çiğ bırakabileceği gibi, küçük kaplarda da aklar pişmediği halde, sarılarının katılaşmasına sebebiyet vermiş olur.

Meselâ; Kap kutrunun 2 yumurta için 12 santim, 6 yumurta için 16, ve 12 yumurta için 20 santim olması icapeder.

SAHANDA YOĞURTLU YUMURTA
(Yalancı çılbır başka tertip)

NOT : Yukarıda tarif edildiği veçhile hazırlanmış ve tabağa alınmış yumurtaları, çatalla çalkanmış ve içine 5 diş sarmısak katılmış 500 gram yoğurt, yoğurdun üstüne de az kızdırılmış, ateşten alınmış ve içine 1 tatlı kaşığı kırmızı biber katılmış 2 silme çorba kaşığı tereyağı ilâve etmek suretiyle hazırlamalıdır.

SAHANDA DOMATESLİ YUMURTA

12 adet yumurta
120 gr tereyağ (6 çorba kaşığı)
600 gr domates (4 orta)
Tuz, karabiber

1 — Yumurtaları alabilecek yayvanca bir kap veya sahana 6 silme çorba kaşığı tereyağ ile, soyulmuş ve küçük doğranmış 4 orta domates koyarak, domatesler sularını salıp da tekrar çekinceye kadar aşağı yukarı 5 dakika pişirmelidir.

2 — Domatesler sularını çekince; sahana 12 adet yumurta kırarak, üstlerine 2 tatlı kaşığı tuz ve 1 kahve kaşığı biber ilâve etmeli ve sahanın kapağını kapatarak, yumurta akları pişip de beyazlaşıncaya kadar çok kuvvetli olmayan ateşte aşağı yukarı 3 dakika pişirmeli ve ateşten alarak servis yapmalıdır.

SAHANDA SOĞANLI YUMURTA

12 adet yumurta
160 gr tereyağ (8 çorba kaşığı)
1000 gr soğan (10 büyük)
1 bardak su veya et suyu
Tuz, karabiber

1 — Yumurtaları alabilecek yayvanca bir tepsi veya sahana; 8 silme çorba kaşığı margarin ile piyaz soğanı tâbir edilen yarımay şeklinde doğranmış 10 büyük soğan koyarak soğanları, hafif ölünceye kadar aşağı yukarı 10 dakika kadar kavurmalı, sonra bunlara 2 kahve kaşığı karabiber ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, iyice bir karıştırdıktan sonra, soğanları tepsiye yaymalı, üstlerine de 1 bardak su, veya et suyu ilâve ettikten sonra tepsinin kapağını kapatmalı ve soğanlar suyunu çekinceye kadar ortadan daha az harareteki ateşte 10-15 dakika arasında pişmeye bırakmalıdır.

2 — Soğanlar suyu çekince; sahan içindeki soğanları çatalları eşerek on iki yuvarlak yuvalar vücuda getirmeli ve yuvaların içlerine yumurtaları teker, teker kırdıktan sonra üstlerine tuz serpmeli ve sahanın kapağını

kapatarak, yumurtaları ortadan daha az hararetteki ateşte 3-4 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

SAHANDA KIYMALI YUMURTA

12 det yumurta
80 gr tereyağ
(4 çorba kaşığı)
200 gr kıyma
250 gr soğan (2 büyük baş)
125 gr domates (1 adet)
1 adet yeşil biber (varsa)
Tuz

1 — Bir küçük tencereye, 4 silme çorba kaşığı tereyağ ile piyaz soğanı tâbir edilen yarımay şeklindeki doğranmış 2 büyük baş soğan koyarak, soğanları pembemsi bir renk alıncaya kadar orta hararetteki ateşte 10 dakika karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra bu soğanlara 200 granı kıyma ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra kıyma suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar bunları kavurmakta devam etmeli, sonra da bu soğanlı kıymalara kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 1 küçük domates ile kıyılırcasına ince doğranmış 1 adet de yeşil biber katarak iyice karıştırdıktan sonra domatesleri de soğanlarla 2 dakika pişirmeli ve tencereyi ateşten almalıdır.

2 — Sonra tenceredeki soğanlı kıymayı büyükçe bir sahana alarak, sahanın içindeki kıymaları çatalla eşerek birer kahve fincanı kutrunda on iki yuvarlak üstlerine kalan tuzu serpmeli ve sahanın kapağını kapatmak suretiyle yumurtaları ortadan daha az hararetteki ateşte 3-4 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.

SAHANDA PASTIRMALI YUMURTA

12 adet yumurta
800 gram soğan (8 büyük)
160 gr tereyağ (8 çorba kaşığı)
250 gr pastırma
3/4 bardak su veya et suyu
Tuz, kırmızı biber

1 — Yumurtaları alabilecek bir sahana 8 silme çorba kaşığı tereyağ veya margarin ile piyaz soğanı tâbir edilen yarımay şeklinde doğranmış 8 büyük baş soğan koyarak, soğanları hafifçe ölünceye kadar 10 dakika kavurmalı, sonra bunlara 2 kahve kaşığı kırmızı biber ve yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek iyice bir karıştırdıktan sonra soğanı tepsinin içine yaymalı ve üstüne de 250 gram pastırmayı döşedikten sonra üç çeyrek bardak da et suyu veya adi su ilâve ederek, tepsinin kapağını kapatmalı ve soğanlar suyunu çekinceye kadar, ortadan daha az hararetteki ateşte 10-15 dakika pişmeye bırakmalıdır.

2 — Soğanlar suyunu çekince; sahan içindeki soğan ve pastırmaları çatalla eşerek 12 yuvarlak yuva, vücude getirmeli ve yuvaların içlerine

yumurtaları teker teker kırdıktan sonra üstlerine yarım çorba kaşığı da tuz serpmeli ve sahanın kapağını kapatarak yumurtaları ortadan daha az hararetteki ateşte 3-4 dakika pişirmeli ve derhal servis yapmalıdır.

SAHANDA SUCUKLU YUMURTA

12 adet yumurta
120 gr tereyağ
(6 çorba kaşığı)
200 gr sucuk
3/4 kahve fincanı su
Tuz

1 — Yumurtaları alabilecek bir sahana 6 silme çorba kaşığı tereyağ ile yuvarlak ve ince kesilmiş 200 gram sucuk koyarak karıştırmak suretiyle sucukların her iki tarafını 2 dakika da su ile pişirmelidir. Sonra bunlara üç çeyrek kahve fincanı da su ilâve ederek sucukların hafifçe yumuşaması için bunları 2 dakika da su ile pişirmelidir.

2 — Sonra sucukların üstlerine 12 adet yumurta kırdıktan sonra, yarım çorba kaşığı tuz serpmeli ve sahanın kapağını kapatarak yumurtaları ortadan daha az hararetteki ateşte 3-4 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.

YUMURTA ISPANAKLI

12 adet yumurta
Ispanak içi :
1200 gr ıspanak
250 gr soğan (3 orta baş)
120 gr tereyağ
(6 çorba kaşığı)
2 kahve kaşığı karabiber
Tuz

1 — Yukarıda gösterilen malzeme ile ıspanak içi şu şekilde yapılır.

2 — Bir tencereye; kökleri ayıklanmış 1200 gram ıspanak ile üstünü kaplıyacak kadar su doldurduktan sonra, birkaç taşım kaynatmalı, suyunu süzmeli ve ıspanakları avuç içinde iyice sıkmak suretiyle sularını çıkarmalı ve bıçaktan geçirdikten sonra da bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Sonra bir kuşaneye 6 silme çorba kaşığı tereyağı, 1 tatlı kaşığı tuz ile küçük kesilmiş 3 orta baş da soğan koyarak, soğanları 5 dakika kavurmalı, sonra da soğanlara, 2 kahve kaşığı karabiber ile haşlanmış ve bir tarafa bırakmış olduğumuz ıspanakları da ilâve ederek, ıspanakları da soğanla birlikte 15 dakika daha kavurmalıdır.

4 — Sonra, ıspanakları tencereden alarak, bir sahanın içine muntazam bir şekilde yaymalı, sonra da sahanın içindeki ıspanakları çatalla eşerek birer kahve fincanı kutrunda 2 adet yuvarlak vücude getirmeli sonra da bu yuvarlakların içlerine yumurtaları kırmalı ve üstlerine tuz

serptikten sonra, sahanın kapağını kapatmak suretiyle yumurtaları ortadan daha az hararetteki ateşte 3-4 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.

O M L E T

12 adet yumurta
60 gram tereyağı
Tuz

1 — Bir kuşaneye 12 adet yumurta ile 2 tatlı kaşığı tuz koyarak yumurtaları çatalla beş altı defadan fazla olmamak üzere çalkalamalı ve bir tarafa bırakmalıdır. (Soğuk omletin tekrar ısıtılması caiz olmadığından ancak iki sefer veya öğünde pişirmek zarureti vardır. Esasen 12 yumurta ile hazırlanan omlette muvaffakiyet güç olduğu gibi yumurtaları lüzumundan fazla vurmak veya çalkanmış yumurtaları 2-3 dakikadan daha fazla bekletmeden de omletin bozulmasına sebebiyet verilmiş olunur.

2 — Diğer taraftan da yumurtaları içinde rahatça pişirebilecek bir tavaya 3 silme çorba kaşığı tereyağ koyduktan sonra yağın hafifçe rengi dönünceye kadar kızdırmalı, yağ kızınca sol el ile tavanın sapını tutmalı, sağ el ile de az vurulmuş yumurtaları tavanın tam ortasına dökerek bir çatalla derhal tavanın içindeki yumurtaların dibini kazırcasına üç, beş defa karıştırmalı, sonra da yumurtalardaki sulu hal zail oluncaya kadar tavayı hafifçe sallamak suretiyle omleti pişirmelidir. (Yağ iyice kızıp da rengi hafifçe dönmeden yumurtalar tavaya atılmamalıdır. Aksi takdirde yumurtalar tavanın dibine yapışır ve parçalanmadan tavadan çıkarmak kabil olmaz).

3 — Pişince ateşten almalı ve omleti bir çatalla üste doğru çevirerek aşağı yukarı üç parmak eninde sarmalı ve omletin üstüne bir tabak kapattıktan sonra tavayı altüst etmek suretiyle tabağa almalı ve derhal servis yapmalıdır.

NOT : Omleti pişirecek olduğumuz tavanın çok kuru ve temiz olması gerektiği gibi 6 yumurta için de kutrunun 22-24 santim arasında olması icap eder. Çünkü iyi bir omlet yapabilmek için yumurtaların taze olmalarına ve saman kokmalarına olduğu kadar tavanın kutruna, kuru olmasına ve temizliğine de ehemmiyetle dikkat etmek icap eder. İçi nemli ve pis tavalarda pişirilen omletler alta yapışacağı gibi daha küçük tavalarda hazırlanan omletlerin de dipleri yanmış olmalarına rağmen üstleri sulu kalmış olur.

OMLET MAYDANOZLU VE TEREOTLU

NOT : Döğülmüş yumurtalara, kıyılmış 1 demet maydanoz veya tereotu katmak suretiyle tarif edildiği veçhile aynen sade omletler gibi yapmalıdır.

OMLET KAŞAR PEYNİRLİ

NOT : Döğülmüş yumurtalara, rendelenmiş 120 gram (4 kahve fincanı) kaşar peyniri katmak suretiyle tarif edildiği veçhile aynen sade omletler gibi yapmalıdır.

OMLET BEYAZ PEYNİRLİ

NOT : Döğülmüş yumurtalara, çatalla ezilmiş 200 gram beyaz peyniri katmak suretiyle tarif edildiği veçhile aynen sade omletler gibi yapılmalıdır.

OMLET JANBONLU

NOT : Döğülmüş yumurtalara, fındık büyüklüğünde parçalara kesilmiş 200 gram janbon katmak suretiyle tarif edildiği veçhile aynen sade omletler gibi yapmalıdır.

OMLET DOMATESLİ

NOT : Kâseye kırılmış yumurtalara; soyulmuş, küçük doğranmış, yağsız beş dakika pişirilerek püre haline getirilmiş ve soğutulmuş 400 gram (2 büyük) domates veya 75 gram (üç çeyrek kahve fincanı) konserve tuzsuz domates salçası katarak üç beş defa çalkalamak suretiyle aynen sade omlet gibi yapmalıdır.

OMLET PATATESLİ

NOT : Yukarıda tarif edildiği veçhile pişirilmiş tavadaki omletin üstüne; soyulmuş, küçük tavla zarı şeklinde kesilmiş ve kızdırılmış 50 gram (iki buçuk silme çorba kaşığı) margarine atılarak kızartılmış 300 gram (2 orta) patatesi derhal ilâve ederek, omleti patateslerin üstlerine sarmak ve tabağa almak suretiyle hazırlamalıdır.

OMLET BÖBREKLİ

NOT : Yukarıda tarif edildiği veçhile pişirilmiş tavadaki omletin üstüne; fındık büyüklüğünde parçalara kesilmiş, tavada kızdırılmış 50 gram (iki buçuk silme çorba kaşığı) margarin yağına atılarak 2-3 dakika kadar sota edilmiş 4 koyun veya 1 dana böbreğini derhal ilâve ederek, omleti, böbreklerin üstlerine sarmak ve tabağa almak suretiyle hazırlamalıdır.

OMLET MORNEY SALÇALI

NOT : Yukarıda tarif edildiği veçhile pişirilmiş tavadaki omletin üstüne tarifimiz gereğince 20 gram tereyağı, 20 gram un, 175 gram süt ve 25 gram rende gravyerden elde edilmiş Morney salçası dökmek suretiyle hazırlamalıdır.

OMLET ARŞİDÜK USULÜ

12 adet yumurta
60 gr margarin (3 çorba kaşığı)
Tuz, biber
İçine :
10 adet tavuk ciğeri
200 gr mantar
60 gr margarin (3 çorba kaşığı)
Üstüne :
300 gr domates (2orta) veya
1 kahve fincanı dömiglas veya
1 kahve fincanı mader salçası

1 — Bir tavaya, 3 silme çorba kaşığı margarin koyarak kızdırmalı, sonra bu yağa; soyulmuş, yıkanmış ve doğranmış 200 gram mantar ilâve ederek 5 dakika pişirmeli ve delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak yağdan çıkararak, bir tabağa almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra mantarları sote etmiş olduğumuz yağa; kıyılırcasına küçük doğranmış 10 adet tavuk ciğeri katarak, karıştırmak suretiyle 2 dakika pişirmeli ve bunları da süzülmüş olarak, yağdan tabağa almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Müteakiben; bir kuşaneye 12 adet yumurta, 2 tatlı kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı karabiber ile sote etmiş olduğumuz tavuk ciğerini de koyarak, yumurtaları çatalla ancak beş, altı defa çalkalamalı ve bir tarafa bırakmalıdır. (Altışar yumurta hesabiyle iki seferde pişirmelidir. Esasen bu omleti esas kaidelere uyarak pişirmelidir).

4 — Diğer taraftan da yumurtaları içinde rahatça pişebilecek bir tavaya 3 silme çorba kaşığı margarin koyarak, yağın hafifçe rengi dönünceye kadar kızdırmalı, yağ kızınca; sol el ile tavanın sapını tutmalı, sağ el ile de az vurulmuş ciğerli yumurtaları tavanın tam ortasına dökerek bir çatalla derhal tavanın içindeki yumurtaların dibini kazırcasına üç, beş defa karıştırmalı, sonra da yumurtalardaki sulu hal zail oluncaya kadar tavayı hafifçe sallamak suretiyle omleti pişirmelidir.

5 — Pişince, tavadaki omletin tam ortasına iki parmak eninde sote etmiş olduğumuz mantarları yaydıktan sonra omletin her iki tarafını mantarların üstlerine kapatmalı, sonra da omletin üstüne servis tabağını kapatarak tavayı alt, üst etmek suretiyle omleti tabağa almalı, üstüne de kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış yağsız beş dakika pişirilerek az püremsi hale getirilmiş 2 orta domates veya tarifimiz mucibince hazırlanmış ma-

der salçası veya dömiglas ilâve etmeli ve servis yapmalıdır.

OMLET MANTARLI

12 adet yumurta
60 gr margarin (3 çorba kaşı.)
Tuz, karabiber
Mantarı :
400 gr mantar
175 gr tavuk suyu (3/4 bardak)
2 tatlı kaşığı limon suyu
Tuz

Salçası :
30 gr tereyağı (1.1/2 çorba k.)
30 gr un (1/2 kahve fincanı)
250 gr mantarların piştiği su (1 bardak)
Üstüne :
1 kahve fincanı mader salçası veya üsare salçası

1 — Bir kuşaneye; üç çeyrek bardak tavuk suyu, bir buçuk çorba kaşığı tereyağ, iki tatlı kaşığı limon suyu, iki tatlı kaşığı tuz ile, yıkanmış altları üst kısımlarından ayrılmış, altlarının topraklı kısımları kesilmiş ve fındık büyüklüğünde parçalara doğranmış 400 gram mantar koyarak, mantarları çok kuvvetli ateşte ancak beş dakika haşlamalı ve tencereyi ateşten alarak, süzgeçten geçirmek suretiyle mantarların suyunu bir kaba süzmeli, mantarları da bir kaba alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir kuşaneye; birbuçuk silme çorba kaşığı margarin ile yarım kahve fincanı un koyarak büyükçe ateşte karıştırmak suretiyle 2 dakika kavurmalı, sonra buna, mantarlardan süzmüş olduğumuz aşağı yukarı 1 bardak mantar suyunu ilâve ederek, mahlût muhallebi kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar durmadan karıştırmak suretiyle pişirmekte devam etmeli sonra kuşaneye haşlamış olduğumuz mantarları da katarak, bir, iki dakika daha pişirdikten sonra kuşaneyi ateşten almalı ve az ılınmaya bırakmalıdır.

3 — İç ılınınca : bir kuşaneye 12 adet yumurta, 2 tatlı kaşığı tuz ile 1 kahve kaşığı da karabiber koyarak, yumurtaları çatalla ancak beş altı defa çalkalamalı ve bunları da bir tarafa bırakmalıdır.

4 — Diğer taraftan da yumurtaları, içinde rahatça pişirebilecek bir tavaya 3 silme çorba kaşığı margarin koyarak, yağın hafifçe rengi dönünceye kadar kızdırmalı, yağ kızınca; sol el ile tavanın sapını tutmalı, sağ el ile de az vurulmuş yumurtaları tavanın tam ortasına dökerek, bir çatalla derhal tavanın içnideki yumurtaların dibini kazırcasına üç, beş defa karıştırmalı, sonra yumurtalardaki sulu hal zail oluncaya kadar tavayı hafifçe sallamak suretiyle omleti pişirmelidir.

5 — Pişince; tavadaki omletin tam ortasına, iki parmak eninde mantar içini yaydıktan sonra omletin her iki tarafını mantarların üstlerine

kapatmalı, sonra da omletin üstüne servis tabağını kapatarak tavayı altüst etmek suretiyle omleti tabağa almalı, üstüne de tarif edildiiğ veçhile hazırlanmış bir kahve fincanı mader salçası veya üsare salçası dökmeli ve servis yapmalıdır.

KANAPE ÇEŞİTLERİ

Kanape yapmak için tost ekmeğini uzunca ve bir santim kalınlığında kesmek lâzımdır. Kesilen ekmeklerin üzerine ıspandulla yağ sürülür, üzerine garnitür konur.

Kaşarlı Kanape : Ekmeğin üzerine ince kesilmiş peynir konur ve ortadan ikiye kesilir, dört santim ara ile iki parmak büyüklüğünde kare olarak kesilir. Garnitür olarak kaşar peynirinin üzerine domates konur. (Domatesler dilim halinde olmalıdır.)

Tavuklu Kanape : Yağlanmış ekmeğin üzerine tavuk etleri dizilir. Yukarıdaki tarif üzerine kare şeklinde kesilir, üzerine garnitür olarak dilim portakal konur.

Jambonlu Kanape : Ekmekler yağlanır, üzerine jambon dizilir, küçük kare şeklinde kesilir ve garnitür olarak yumurta dilimi konur.

Beyaz Peynirli Kanape : Yağlanmış ekmeklerin üzerine yeşil salata konur, üzerine elekten geçirilmiş ve tere yağı ile karıştırılmış peyniri pasta torbasına doldurup sıkılır. Üzerine çörek otu ekilir.

Gravyer Peynirli Kanape : Yağlanmış ekmeklerin üzerine ince kesilmiş gravyer peyniri küçük kare şeklinde kesilerek konur, garnitür olarak kırmızı turp konur.

Ançuezli Kanape : Yağlanmış ekmeklerin üzerine yeşil salata konur, üzerine ançuezler dizilir, limon dilimi ve kapar çiçeği konur.

Sardalyalı Kanape : Yağlanmış ekmeklerin üzerine yeşil salata konur, parmak uzunluğunda kesilmiş sardalya konur, üzerine yuvarlak kuru soğan ilâve edilir.

Karidesli Kanape : Kesilmiş ekmeklerin üzeri yağlanır ve yeşil salata konur, üzerine beyaz peynir, az olarak torba ile sıkılır, karidesler ortadan

kesilir, peynirin üzerine oturtulur ve elekten geçirilmiş yumurta yağla vurulmuş torba ile karidesin üzerine sıkılır ve havyar konur.

Dilli Kanape : Yağlanmış ekmeklerin üzerine ince kesilmiş diller dizilir ve küçük kare şekillerinde kesilir, üzerine turşu konur.

Yumurtalı Kanape : Yağlanmış ekmeklerin üzerine yumurtalar dilim halinde kesilerek dizilir, garnitür olarak az mayonez torba ile sıkılır.

Fümme Balıklı - Mersin Balığı Kanape : Yağlanmış ekmeklerin üzerine ince kesilmiş mersin balıkları dizilir ve üzerine yeşil zeytin konur.

Balık Yumurtalı Kanape : Yağlanmış ekmeklerin üzerine az yumurta sarısı torba ile sıkılır, fındık büyüklüğünde dilim kesilmiş balık yumurtası bir kanapeye iki parça olarak kesilir ve yumurtanın üzerine yapıştırılır, az siyah havyar ilâve edilir.

Siyah Havyarlı Kanape : Yağlanmış ekmekler yuvarlak ferma ile kesilir, yağlanır, havyar kaşıkla ekmeğin üzerine konur, bıçak sıcak suya batırılarak havyar düzeltilir, kanapelerin yanına dilim limon konur.

Istakozlu Kanape : Karidesli yapılan tarife ile aynıdır. Fakat üzerine garnitür istemez.

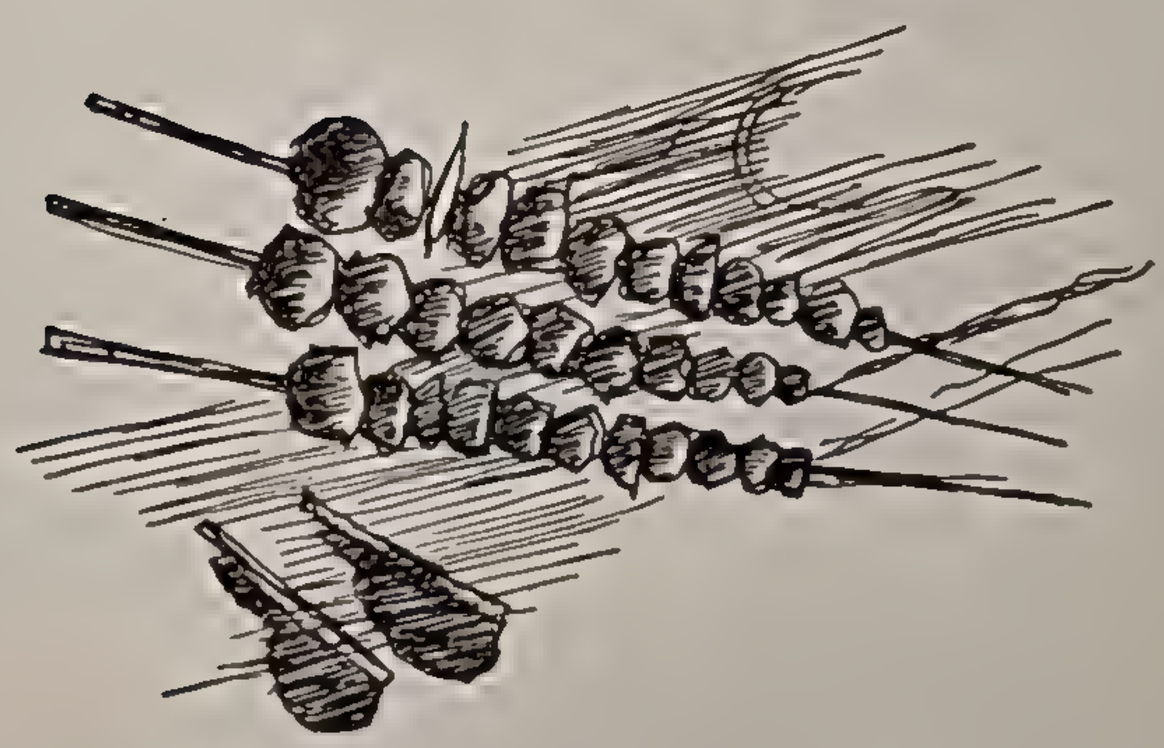
Roz Beef'li Kanape : Kesilmiş ekmeklerin üzeri yağlanır, ekmekler kesilir, roz beef ince dilimler halinde kesilir, sigara gibi yuvarlanır, ekmeğin üzerine konur, garnitür dilim turşu konur. (arzu edilirse salatalık konur.)

Salamlı Kanape : Yağlanmış ekmeklerin üzerine salam dizilir. Parçalar halinde kesilir, kesilen kanapelerin üzerine yeşil fıstık konur.

Rus Salatalı Kanape : Yağlanmış ekmekler kesilir, ikişer santim ara ile kesilir ve rus salatası kaşıkla ekmeklerin üzerine konur, garnitür olarak turp konur.

Kuşkonmazlı Kanape : Kesilen ekmekler 4 santim ara ile kesilip yağlanır. Kuşkonmazın baş tarafları kesilir, ekmeğin üzerine dizilir, torba ile mayonez sıkılır.

ETLER



E T L E R

Günlük hayatımızda en önemli yeri olan besinlerden birisi de etlerdir. Ette vücuda faydalı maddelerin ve tuzların hemen hepsi bulunur. Bilhassa demir ve fosfor bakımından çok zengindir. Et hazmi sağlayan salgıların da çoğalmasına sebep olduğu için de faydalıdır. Et muhtelif şekillerde pişirilir ve çeşitli yemekler yapılır.

Et cinsleri, kesilen hayvanın cinsine ve kullanıldığı yere göre değişir.

DANA ETİ :

İki haftalıktan 14 haftalığa kadar olan sığır yavrusuna Dana denir. Bazan daha büyük yaşta olanlar da dana diye satılmaktadır. Dana eti sığırdan daha yumuşak olur. Bileşimindeki su sığır etinden daha çok, yağ daha azdır.

SIĞIR ETİ :

14 haftalıktan daha yaşlı olan sığırların etidir. Batılılar daha yağsız olması bakımından dana etinden üstün tutarlar. İyi bir sığır eti renginin parlak ve yağlı olması ile tanınır. Sığır yağı sarı renkte olur. Manda yağı beyazdır, makbul sayılmaz.

KUZU ETİ :

Bir yaşından aşağı koyun yavrusuna kuzu denir. Kuzu etinin rengi koyunun etinden daha açıktır. Yağı beyazdır, kokusu daha hafiftir. Koyun eti bir yaşını geçmiş ise kuzu sayılmaz. Koyun etinin kokusu kuzu etinden daha kuvvetlidir.

1) DAĞLIÇ
2) KARAMAN
3) KIVIRCIK

Bunlardan en makbulü Kıvırcıktır. Karaman'ın bilhassa "Kızıl Karaman" cinsi en az tercih edilen ettir. Mutfakta kullanılmaz.

KÜMES HAYVANLARI :

Kümes hayvanları memeli hayvanlardan başka lezzettedir. Tavuk eti ha-

fif olur. Hindi ve Kaz etleri de sevilen ve aranan etler arasındadır. Palaz, Kaz yavrusu olup, eti çok beğenilmektedir. Ördek eti ise daha ender kullanılan bir ettir.

AV HAYVANLARI :

Çulluk, bıldırcın, keklik ve sülün en makbul kuşlardandır.

SAKATLAR (SAKATAT) :

Etleri dışında hayvanların yenilen başka kısımlarına bu isim verilir. Bunlar ayrıca satılır. Sakatların bazısı çok lezzetlidir. Bunların başında: Yürek, akciğer, karaciğer, böbrek, işkembe, beyin dil ve baş gelir. Lezzeti ile tanınmış paçayı da bu arada saymak gerekir. Sakatlar içinde en makbulü dananınkidir. Batı memleketlerinde domuz etinin sakatlarından başka, burun, kulak, ayak, dudakları da sakat olarak satılmaktadır. Amerika Birleşik Devletlerinin güney kesimlerinde Domuzun barsakları da satılır..

BONFİLE ÇEŞİTLERİ

BONFİLE ANDOLİZ :

150-200 gramlık bir bonfileye tuz ve karabiber ekilerek kızgın bir tavaya bir kaşık margarin yağı koyarak bonfilenin tavanın içerisinde üç dört dakika bir tarafı, üç dört dakika da diğer tarafı pişirilir. Yuvarlak şekilde kesilmiş olan kuruton tavada tereyağında kızartılır. Ve bonfile ekmeğin üstüne konulur. Ayrı bir kapta bir adet biber küçük bir sosis ve halka şeklinde kesilmiş soğanlar tavada kızartılır. Üzerine ince kıyılmış patlıcan ve domates konulur. Üzerine biraz maydanoz ekilerek servis yapılır.

BONFİLE ARLESİYEN :

150 ilâ 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın olan tavaya bir kaşık margarin yağı konur ve 3-4 dakika bir tarafı, 3-4 dakika da diğer tarafı pişirilir. Ekmek kesilir, kızartılır, bonfile ekmeğin üzerine konulur, Domates konkase yapılır ve üzerine ilik konulur. Kızgın yağ dökülerek servis yapılır.

BONFİLE BERNUAZ :

150 ilâ 200 gramlık bir bonfile biberlendikten sonra ızgaraya konulur. 4-5 dakika bir tarafı piştikten sonra, 4-5 dakika da diğer tarafı pişirilir.

Altına kızartılmış ekmek konularak etrafına patates şato konulur. Yarım domates içerisi çıkartılarak sosbernes doldurulur. Biraz ıspanak yaprağı tereyağda sote yapılıp beraberce servis yapılır.

BONFİLE BELHELEN :

150 ilâ 200 gramılk bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra tavaya bir kaşık margarin yağı konur, 4-5 dakika bir tarafı, 4-5 dakika da diğer tarafı pişirilir. Altına kızarmış ekmek konularak üzerine bonfile konulur. Bonfilenin üzerine üç parça kuşkonmaz, patates anna ile yarım domates konularak ve kızgın bir yağ dökülerek servis yapılır.

BONFİLE BERNEY :

150 ilâ 200 gramlık bir bonfile bir tavaya bir kaşık yağ konularak 4-5 dakika bir tarafı, 4-5 dakika diğer tarafı pişirilir. Altına kuruton ekmek kızartılarak konur. Üzerine bonfile konulur. Bonfilenin üzerine bir tane beyin, tava yapılmış vaziyette konularak biraz kıyılmış domates sote yapılıp konulur. Etrafına patates berni konularak servis yapılır.

BONFİLE BORDELEZ :

150 ilâ 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra ızgaraya konularak beş dakika bir tarafı, beş dakika da diğer tarafı pişirilir. Sonra bir tepsiye konulur. Üzerine bol miktarda ilik, etrafına patates nuzet ve enginar göbeği ile servis yapılır. Bonfilenin üzerine sos bordelez dökülüp servis yapılır.

BONFİLE BUKETİYER :

150 ilâ 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra ızgaraya konulur. 5 dakika bir tarafı, 5 dakika diğer tarafı piştikten sonra tepsiye alınarak etrafına muhtelif sebzeler ve kibrit patatesle servis yapılır.

BONFİLE KASTELLANA:

150 ilâ 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra bir tavaya bir kaşık yağ konularak 5 dakika bir tarafı, 5 dakika da diğer tarafı pişirilir. Altına kızarmış ekmek konularak etrafına tarteletin içerisine bezelye ve domates konulur. Kızarmış kabak ve soğan konulup patates loretle servis yapılır.

BONFİLE ŞATLEN :

150 ilâ 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak 5 dakika bir tarafı, 5 dakika da diğer tarafı pişirilir ve bir tepsiye alınır. İnce kıyılmış bir kaşık domates konkase, küçük soğanlarla tavada sote yapılıp bonfilenin üzerine konulur. Bir adet sivri biber uzunlamasına ortadan ikiye kesilerek tavada sote yaptıktan sonra domatesi üzerine konulup, üzerine ince kıyılmış az maydanoz ekilerek etrafına patates (Bademli) konulur ve servis yapılır.

BONFİLE KANDRİYAN :

150 ilâ 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık margarin yağı koyarak bonfile 5 dakika bir tarafı, 5 dakika diğer tarafı pişirilir. Bir tepsiye alınarak tavanın içerisine biraz kırmızı şarap dökülür. İnce kıyılmış soğanla bir kaşık sos mader konularak karıştırılır, az tere yağı ile karıştırılan sos bonfilenin üzerine dökülür. Etrafına enginar göbeği içerisine bezelye doldurularak etrafına patates gofret konularak servis yapılır.

BONFİLE MANTARLI :

150 ilâ 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konulur ve bonfile bir tarafı 5 dakika, diğer tarafı da 5 dakika pişirilerek çevrilir. Bir tepsiye alınarak kızgın tavaya biraz tereyağı konularak ince kıyılmış soğan 75 gram mantar bütün olarak atılır, sote yapılır. Az tuz ve karabiber ekilir. Bonfilelerin üzerine dökülür. ve tavaya şarap, iki kaşık demi glas sos koyarak mantarların üzerine dökülür. Etrafına domates ızgara ve patates loretle servis yapılır.

BONFİLE AVCI USULÜ :

150 ilâ 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak 5 dakika bir tarafı, 5 dakika diğer tarafı pişirilir. Sonra bir tepsiye alınır, üzerine şasör garnitür konulur ve patates pariziyenle servis yapılır.

BONFİLE ŞARON :

150 ilâ 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak 5 dakika bir tarafı, 5 dakika diğer tarafı pişirildikten sonra bir tepsiye alınıp enginar göbeğinin içerisine bezelye doldurulur, kuşkonmaz uçları ve patates nuazet ile servis yapılır.

BONFİLE TURNADO DUBARİ :

150 ilâ 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak 5 dakika bir tarafı, 5 dakika diğer tarafı pişirilip bir tepsiye alınır, etrafına tereyağlı bezelye, haşlanmış karnıbahar, üzerine sos morney dökülerek fırında kızartılıp bonfilenin yanına konur ve patates düşesle servis yapılır.

BONFİLE FLORANTİN :

150 ilâ 200 gramılk bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra ızgaraya konulur, 5 dakika bir tarafı, 5 dakika diğer tarafı pişirilir, bir tepsiye alınarak yanına tereyağlı ıspanak yaprağı ve patates korket konur. Bonfilenin üzerine maydanoza batırılmış tereyağı konularak servis yapılır.

BONFİLE DÖRDÜNCÜ HENRİ :

150 ilâ 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra ızgaraya konulur, kızarmış kuruton ekmeğin üzerine konulur. Yanına Sos bernes ayrı olarak verilir. Etrafına kuşkonmaz, enginar göbeği ve patates nuazet konarak servis yapılır.

BONFİLE İTALYANA :

150 ilâ 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak, bonfile 4-5 dakika bir tarafı, 4-5 dakika diğer tarafı pişirilir. Dörde parçalanmış enginar ve çekirdeksiz yeşil zeytin, kıyılmış domatesle beraber tavada sote yapılıp bonfilenin yanına konmuş olan haşlanmış tereyağlı makarnanın üzerine dökülür. Servis yapılırken yanına İtalyan sos verilir.

BONFİLE LİDİ :

150 ilâ 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak 4-5 dakika bir tarafı, 4-5 dakika diğer tarafı pişirilir. Bir tepsiye alınıp altına kızarmış ekmek konulur, ve patates anna, Enginar ve karnıbahar, bonfilenin üzerine de bir dilim kaz ciğeri konularak üzerine bir kaşık sos demiglas dökülerek servis yapılır.

BONFİLE LORET :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak 4-5 dakika bir tarafı, 4-5 dakika diğer tarafı pişirilip bir tepsiye alınır. Etrafına kuşkonmaz, enginar ve bezelye konularak kızarmış patatesle beraber servis yapılır.

BONFİLE MADLEN :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak 4-5 dakika bir tarafı, 4-5 dakika diğer tarafı pişirilip bir tepsiye alınır. Etrafına havuç ve ıspanak, patates (Bademli) servis yapılır.

BONFİLE MARGARİT :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak 4-5 dakika bir tarafı, 4-5 dakika diğer tarafı pişirilir, bir tepsiye alınır. Tavaya biraz ince kıyılmış soğan, bir diş sarmısağın dörtte biri karıştırılarak şarap dökülür, (iki çorba kaşığı). Bir kaşık sos demiglas, bir kaşık domates sos koyarak karıştırılır, bir çay kaşığı krema konulur ve kıyılmış maydanozla bonfilenin üzerine dökülür. Yanında tereyağlı erişte ile servis yapılır.

BONFİLE MARİLUİS :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak 4-5 dakika bir tarafı, 4-5 dakika diğer tarafı pişirilir, bir tepsiye alınır. Tuzlu tartaletin içerisine bezelye konulur ve patates fondanla servis yapılırken bonfilenin üzerine kızgın yağ dökülür.

BONFİLE MARSİLYA :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak 4-5 dakika bir tarafı, 4-5 dakika diğer tarafı pişirilip bir tepsiye alınır. Çekirdeksiz yeşil zeytin, yarım domatesin içerisine doldurulup üzerine ançuez filâtosu konur. Biraz ekmek içi ile iki dakika fırına verdikten sonra bonfilenin yanına konularak patates rizole ve sos provansal ile servis yapılır.

BONFİLE MASKOT :

150 ilâ 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak 4-5 dakika bir tarafı, 4-5 dakika diğer tarafı pişirilip bir tepsiye alınır. Dörde parçalanmış enginar göbeği domatesle sote yapılır, üzerine rendelenmiş kaşar peyniri konulur, 3 dakika fırına verdikten sonra bonfilenin yanına konulur. Bonfileyi pişirdiğimiz tavaya az miktarda ince kıyılmış soğan atılarak bir kahve fincanı beyaz şarap konulur ve çektirildikten sonra bir çorba kaşığı mader sos ve bir çay kaşığı krema ile karıştırılıp patates pariziyenle servis yapılır.

BONFİLE MİKADO :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak bonfile içerisine atılır, 5-6 dakika bir tarafı, 5-6 dakika da diğer tarafı piştikten sonra bir tepsiye alınır. Altına kuroton konulur. Bonfilenin üzerine ince kıyılmış sebzeler, domates konkase konulduktan sonra rendelenmiş az kaşar peyniri konulur, üzerine tavada kızarmış tereyağ dökülür. Etrafına domates ızgara, tereyağlı ıspanak yaprağı konularak patates rizole ile servis yapılır.

BONFİLE MİRABUA :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak bonfile içerisine atılır, 5-6 dakika bir tarafı, 5-6 dakika da diğer tarafı piştikten sonra bir tepsiye alınır. Üzerine çekirdeksiz yeşil zeytinle, ançuez konulur. Etrafına domates ve muhtelif sebzeler konularak yanında patates nuazet verilir.

BONFİLE İLİKLİ :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak bonfile içerisine atılır, 5-6 dakika bir tarafı, 5-6 dakika da diğer tarafı piştikten sonra bir tepsiye alınır. Ayrı bir kapta soğan ve şarapla beraber kaynatılmış olan sos dömiglas'ın içerisine dört parça ilik, yuvarlak şekilde kesilerek sosla beraber kaynatılır. Bu arada sosa az miktarda çiğ tereyağ konulur. İlikler bir kaşıkla bonfilenin üzerine konulur ve sos da onun üzerine dökülür, yanında tereyağlı havuç ve patates rizole ile servis yapılır.

BONFİLE TİVOLİ :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak 5-6 dakika bir tarafı, 5-6 dakika da diğer tarafı pişirilerek bir tepsiye alınır. Altına kruton konulur. Her bonfilenin üzerine horoz yüreği, etrafına kuşkonmaz konur ve patates nuazet ile servis edilir. Sos pariziyen ayrıca verilir.

BONFİLE TROLİYEN :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak bonfile içerisine atılır, 5-6 dakika bir tarafı, 5-6 dakika da diğer tarafı piştikten sonra bir tepsiye alınır. Altına kruton konulur, üzerine domates konkase ve kızarmış soğan konulur. Patates rizole ile servis edilir.

BONFİLE VANTATOR :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak bonfile içerisine atılır, 5-6 dakika bir tarafı, 5-6 dakika diğer tarafı piştikten sonra bir tepsiye alınır. Altına kruton konulur. Tuzlu tartaletlerin içerisine havuç doldurulur. Enginar göbeklerinin içerisine ıspanak yaprakları konularak tepsinin etrafına dizilir. Bonfilenin üzerine de ilik konulur. Patates nuazet ve sos bernez ile servis yapılır.

BONFİLE VARFE :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak bonfile içerisine atılır, 5-6 dakika bir tarafı, 5-6 dakika da diğer tarafı piştikten sonra bir tepsiye alınır. Üzerine metrdotel yağı konularak etrafına sebze buketi dizilir ve patates gofret ile servis yapılır.

BONFİLE VİKTORYA :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak bonfile içerisine atılır, 5-6 dakika bir tarafı, 5-6 dakika da diğer tarafı piştikten sonra bir tepsiye alınır. Altına kruton konulur, etrafına küçük tavuk kroketleri, üzerine domates konkose konulur, patates nuazet ile servis yapılır.

BONFİLE RİŞMONT :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak bonfile içerisine atılır, 5-6 dakika bir tarafı, 5-6 dakika da diğer tarafı piştikten sonra bir tepsiye alınır. Altına kruton konulur. Etrafına ıspanak yaprağı, domates ızgara ve erişte sote yapılmış olarak servis edilir.

BONFİLE ROSSİNİ :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak bonfile içerisine atılır, 5-6 dakika bir tarafı, 5-6 dakika da diğer tarafı piştikten sonra bir tepsiye alınır. Altına kruton konulur. Bonfilenin pişmiş olduğu tavaya bir kaşık kanyak dökülerek veya varsa (mader) şarabı ve 3 çorba kaşığı dömiglas sos karıştırılır. Bonfilenin üzerine bir tranş kaz ciğeri, kaz ciğerinin üzerine bir adet beyaz mantar ve onun üzerine de siyah türf konulur. Sos mader de bonfilenin üzerine dökülerek, etrafına sebze buketi ilâvesi ile patates şato ile servis yapılır.

BONFİLE SANJERMEN :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak bonfile içerisine atılır, 5-6 dakika bir tarafı, 5-6 dakika da diğer tarafı piştikten sonra bir tepsiye alınır. Altına kruton konulur. Tuzlu tartaletlerin içerisine bezelye, bonfilenin etrafına havuç konulur ve patates fondan ve sos bernez ile servis yapılır.

BONFİLE SENATÖR :

150 veya 200 gramlık bonfile tuzlanıp ve bol iri karabiber (kırılmış) ile biberlendikten sonra, kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konur, 5-6 dakika bir tarafı, 5-6 dakika da diğer tarafı pişirilir, bir tepsiye alınır. Pişmiş olan tavaya biraz kanyak dökülerek, ince kıyılmış soğan atılır, biraz da beyaz şarap dökülerek sos dömiglas konulur, kıyılmış bolca mantar atılır, bir kaşık krema biraz da maydanoz ilâve edilerek bonfilenin üzerine dökülür. Ayrıyeten kestane püresi verilir, ayrı olarak da sebze ilâve edilerek servis edilir

BONFİLE PETİTDÜK :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak, 5-6 dakika bir tarafı, 5-6 dakika da bir tarafı piştikten sonra bir tepsiye alınır. Altına kruton konulur. Tuzlu tartaletlerin içine kıyılmış tavuk parçaları doldurulur. Her bonfilenin üzerine birer dilim siyah mantar yerleştirilir, yanına kuşkonmaz ve patates gofret ilâve edilerek servis yapılır.

BONFİLE PORTEKİZ :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak, 5-6 dakika bir tarafı, 5-6 dakika da diğer tarafı pişirilir ve bir tepsiye alınır. Altına kruton konulur. Bonfilenin üzerine bir dilim kaz ciğeri, etrafına da yarım domates içerisine muhtelif sebzeler konularak, patates şato ile servis yapılır.

BONFİLE PROVANSAL :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak, 5-6 dakika bir tarafı, 5-6 dakika da diğer tarafı pişirilir. Bir tepsiye alınır. Altına kruton konulur. Yanına yarım domates provansal ilâve edilerek bonfilenin üzerine sote yapılmış mantar konulur ve yanında patates kibritle sos provansal servis edilir.

BONFİLE REŞHAL :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak, 5-6 dakika bir tarafı, 5-6 dakika da diğer tarafı pişirilerek bir tepsiye alınır. Altına kruton konulur. Etrafına enginar göbeği ile ilik ilâve edilerek patates dorfinle servis yapılır.

BONFİLE REJANS :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak, 5-6 dakika bir tarafı, 5-6 dakika da diğer tarafı pişirilerek bir tepsiye alınır. Altına kruton konulur. Bonfilenin üzerine rejans garnitürü konulur, yanında patates liyonez ile servis yapılır.

BONFİLE NİŞUAZ :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak bonfile içerisine atılır, 5-6 dakika bir ta-

rafı, 5-6 dakika da diğer tarafı piştikten sonra bir tepsiye alınır. Bonfilenin etrafına domates ızgara ve muhtelif sebzeleri kare şeklinde keserek pişirip tereyağında sote yapıldıktan sonra dizilir ve yanına şato patates konulur. Bonfilenin üzerine parizyen yağ konularak servis yapılır.

BONFİLE NİNON :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konur, bonfile içerisine atılır, 5-6 dakika bir tarafı, 5-6 dakika da diğer tarafı pişirildikten sonra bir tepsiye alınır. Altına kruton konulur. Bonfilenin üzerine kuşkonmaz konularak sos mader dökülür. Etrafına ıspanak yaprağı veya karnıbahar konur, patates firitle servis yapılır.

BONFİLE ORYANTAL :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak 4-5 dakika bir tarafı, 4-5 dakika da diğer tarafı kızartılır, bir tepsiye alınır. Altına kruton ekmek konularak yanına bezelyeli pilâv ve domates ızgara konulup yanına sos köri verilir.

BONFİLE OPERA :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak 4-5 dakika bir tarafı, 4-5 dakika da diğer tarafı pişirildikten sonra bir tepsiye alınarak altına kruton ekmek konulur, yanına tuzlu tartaletler içine tavuk ciğeri sote yapılmış mader sosla tartaletlerin içine doldurulur. Bonfilenin üzerine kuşkonmaz konularak patates düşes ile servis yapılır.

BONFİLE PARİZYEN :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak 4-5 dakika bir tarafı, 4-5 dakika da diğer tarafı pişirilerek bir tepsiye alınır. Altına kruton ekmek konulur. Bonfilenin etrafına enginar göbeği, ıspanak yaprağı konur. Bonfilenin üzerine yağ parizyen ve etrafına patates parizyen konarak servis yapılır.

BONFİLE PARMANTİYER :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak 4-5 dakika bir tarafı, 4-5 dakika da diğer

tarafı pişirilerek bir tepsiye alınır. Altına kruton ekmek konulur. Etrafına mevsim sebzeleri dizilir. Bonfilenin üzerine biraz maydanoz ekilir ve patates parmantiyerle servis edilir.

BONFİLE PERİGORDİN :

150 veya 200 gramlık bir bonfile tuzlanıp biberlendikten sonra kızgın bir tavaya bir kaşık yağ konularak 4-5 dakika bir tarafı, 4-5 dakika da diğer tarafı pişirilerek bir tepsiye alınır. Altına kruton ekmek konulur. Etrafına sebze buketi yapılır, her bonfilenin üzerine bir tane bütün mantar konularak üzerlerine trüf konur, sos perigordinle servis edilir.

BÜFTEK TAVADA

750 gr sığır eti
10 gr tereyağ (1/4 çorba ka.)
Tuz

1 — Sığırın bonfile veya kontrfile veya antrekot veya sokum taraflarından kemiksiz 750 gram et alarak, beheri aşağı yukarı 125 er gramdan olmak üzere altı müsavi parçaya kesmeli, sonra her bir parça etin kesilmiş tarafının üstlerine et döğmeğe mahsus demir ile vurmak suretiyle etleri 2 santim, yani aşağı yukarı 1.1/4 parmaktan daha ince döğmemelidir, aksi takdirde piştikten sonra içleri kansız ve kuru olur.

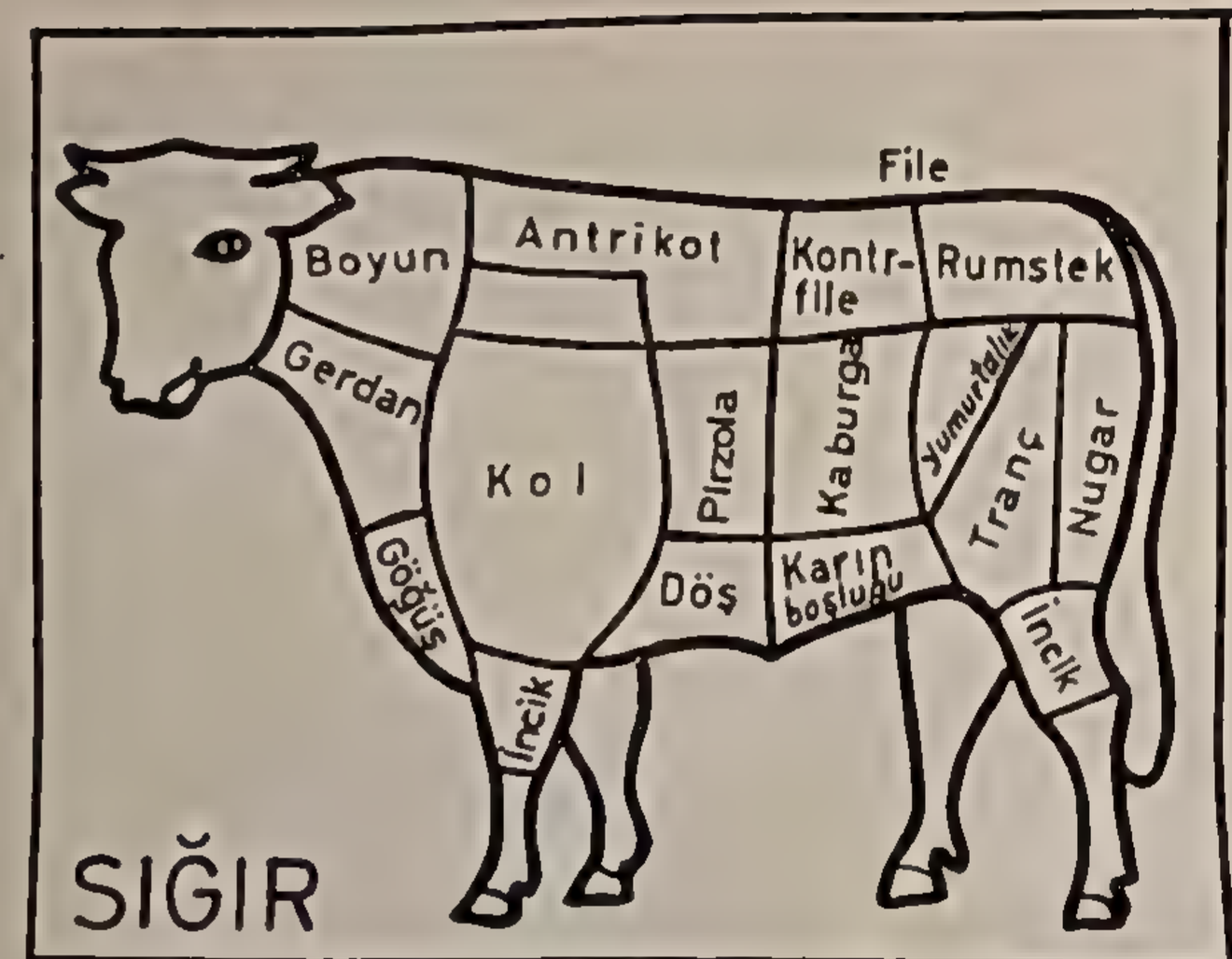
2 — Sonra yassıltmış olduğumuz etlerin, yarısını içinde dumanı tütercesine kızdırılmış bir çeyrek çorba kaşığı yağ olan tavaya atarak, kuvvetlice ateş üstünde etlerin bir tarafları iyice kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle her bir taraflarını 3 ilâ 4 er dakika hesabiyle etleri 6 ilâ 8 dakika kadar pişirmelidir. (Etleri üst üste pişirmek kabil olmadığı için iki seferde pişirmelidir. 6 ilâ 7 dakika pişirilen etler kanlı, 8 veya daha fazla pşirilenler kuruca olurlar. Fakat etler ister az, ister çok pişirilecek olsunlar daima iyi kızdırılmış tavada ve kuvvetlice pişirilmelidir. Kuvvetli ateşte pişirilmeyen veya çatal batırmak suretiyle tavada çevrilen etler kanlarını dışarıya verirler. Pişirilirken tavaya yapışarak yanmamaları için tavayı daima sallamak icap eder).

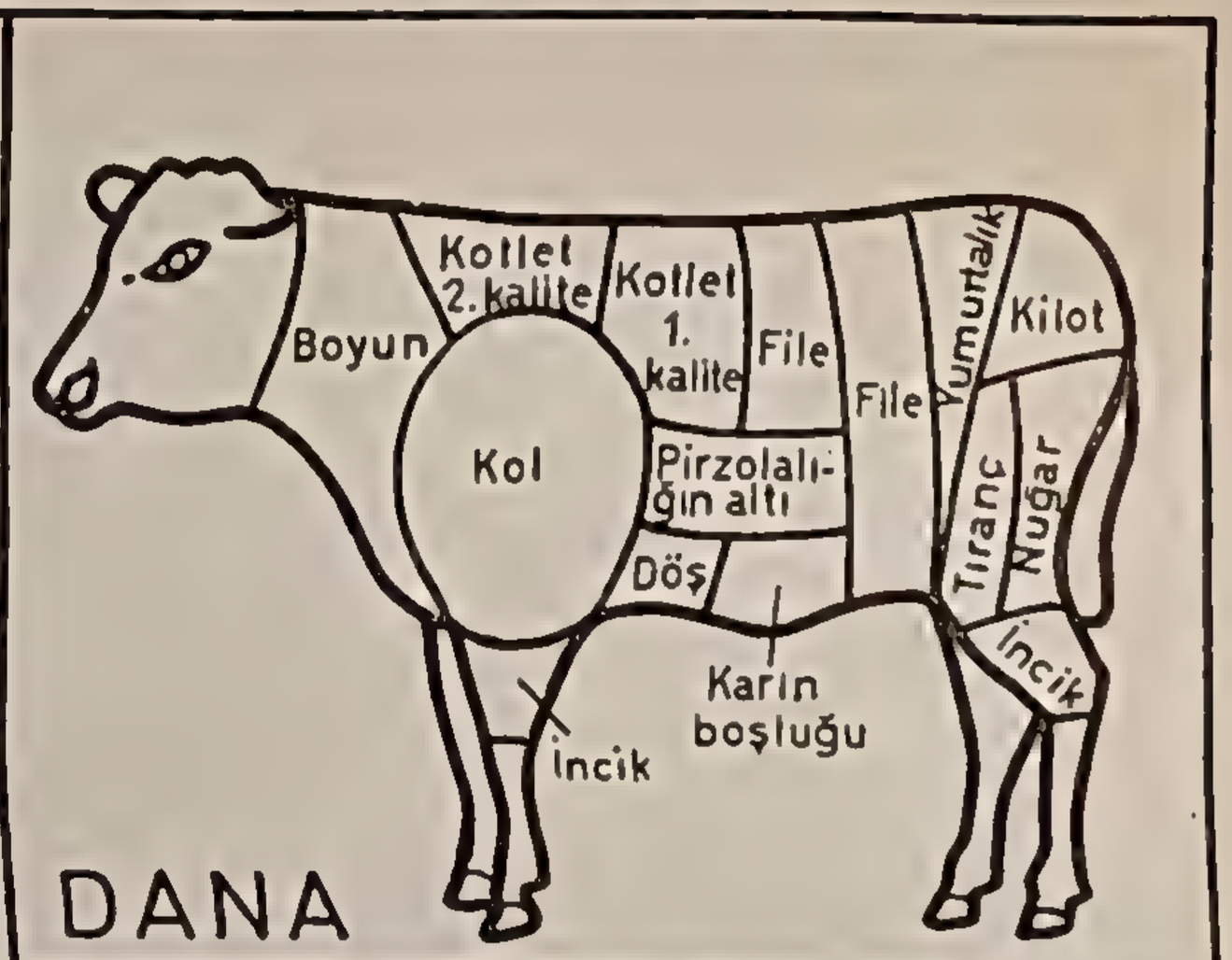
3 — Bilâhare, her iki tarafları iyice kızartılmış etleri bir tabağa alarak, tuzlamalı, üstlerine de; etleri içinde pişirdiğimiz, tavadaki yağı gezdirmeli ve servis yapmalıdır.

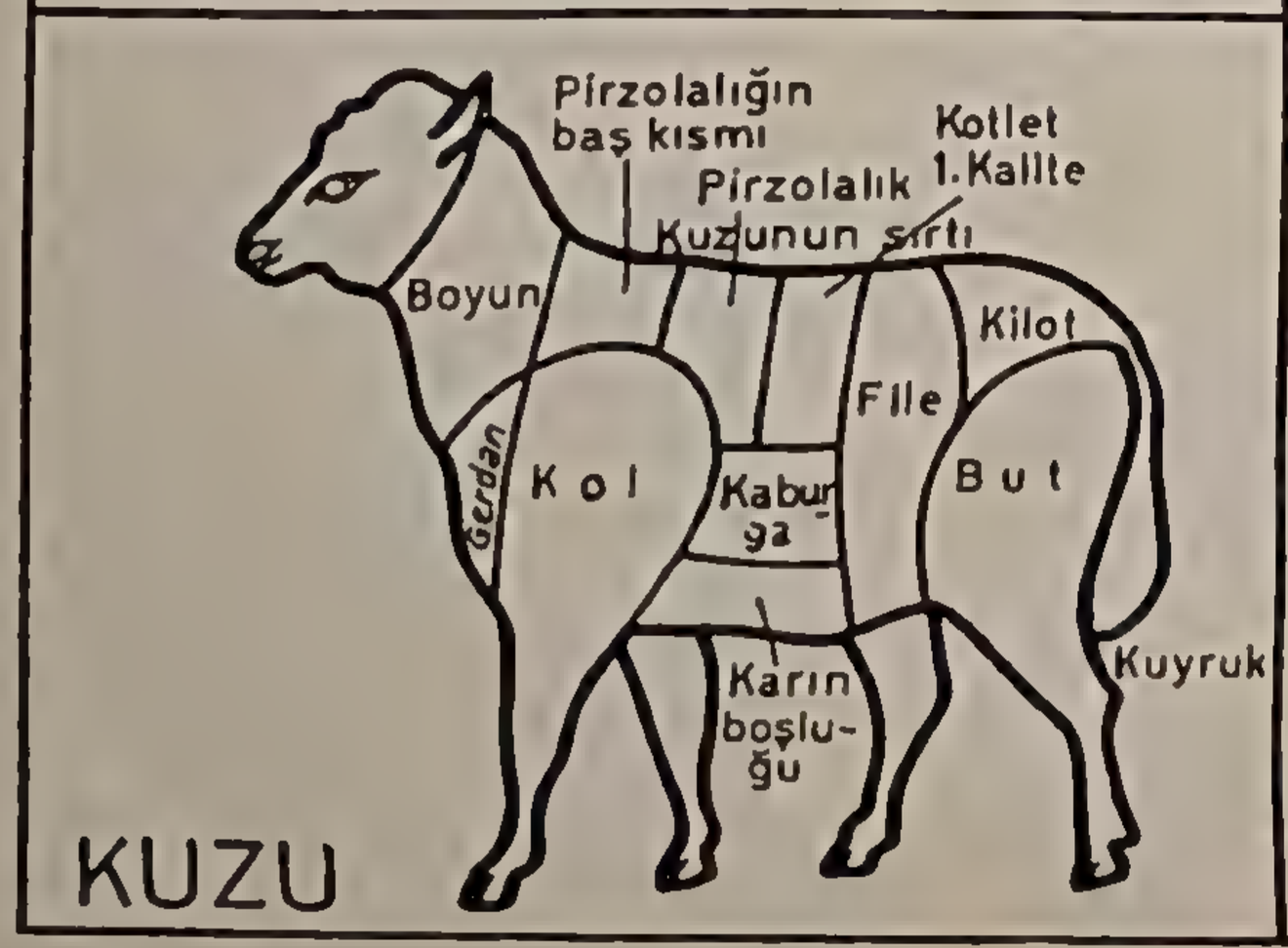
BÜFTEK IZGARADA

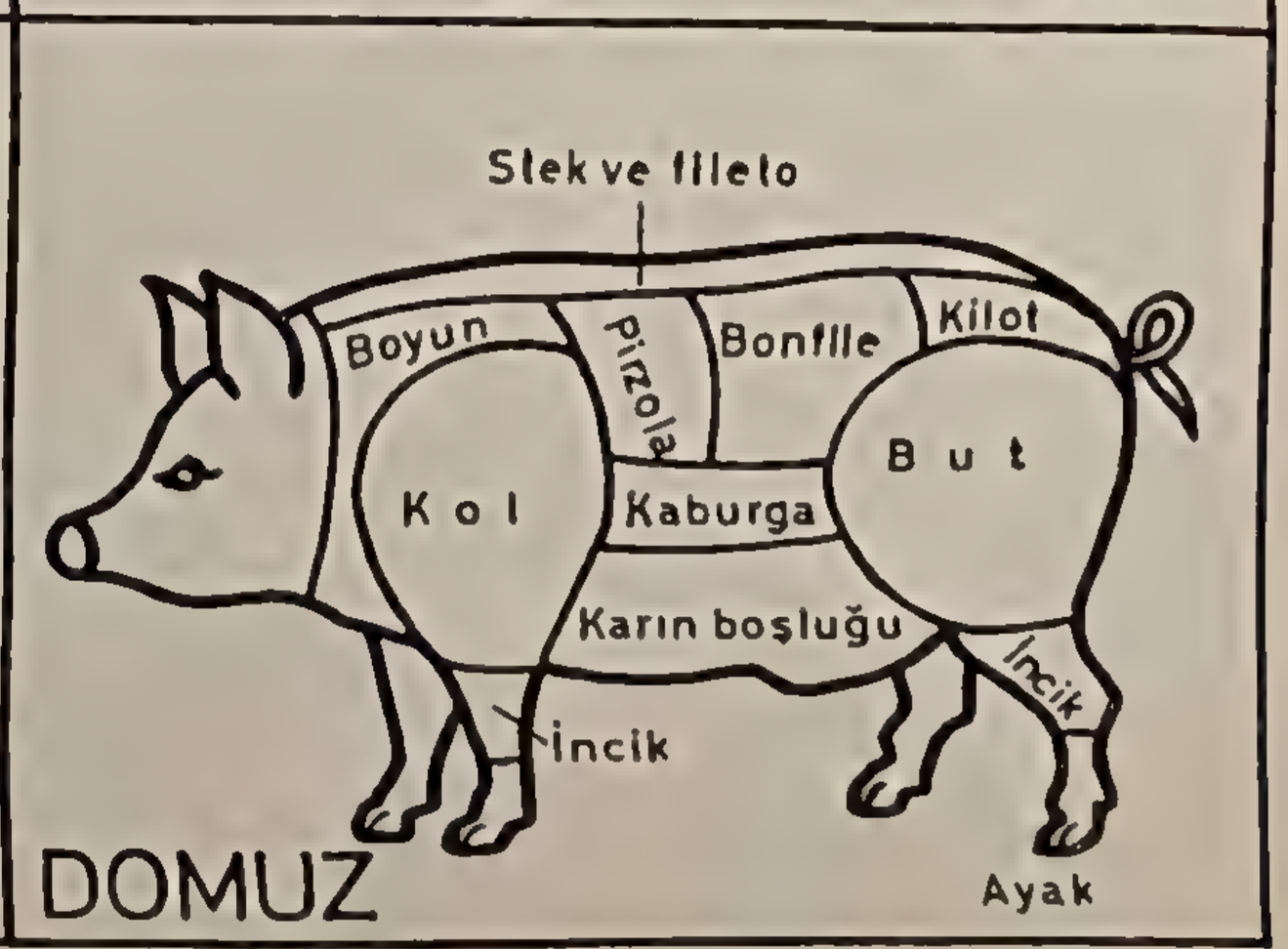
750 gr sığır eti
1 çorba kaşığı zeytinyağ

1 — Sığır etinin bonfile veya kontrfile veya atrekot veya sokum tarafından kemiksiz 750 gram et alarak, her biri aşağı yukarı 125 er


File
Boyun
Antrikot
Kontr-file
Rumstek
Gerdan
Kol
Pirzola
Kaburga
Yumurtalık
Tranç
Nugar
Göğüş
Döş
Karın boşluğu
İncik
İncik
SIĞIR


Kotlet 2. kalite
Kotlet 1. kalite
File
File
Yumurtalık
Kilot
Boyun
Kol
Pirzolalığın altı
Döş
Tranç
Nugar
İncik
Karın boşluğu
İncik
DANA


Pirzolalığın baş kısmı
Kotlet 1.Kalite
Pirzolalık
Kuzunun sırtı
Boyun
Kilot
File
Gerdan
Kol
Kaburga
But
Karın boşluğu
Kuyruk
KUZU


Stek ve fileto
Boyun
Pirzola
Bonfile
Kilot
Kol
Kaburga
But
Karın boşluğu
İncik
İncik
Ayak
DOMUZ

gram olmak üzere altı müsavi parçaya kesmeli, sonra da her bir parça etin kesilmiş taraflarının üstlerine, et döğmeğe mahsus demir ile vurmak suretiyle etleri 2 santim, yani aşağı yukarı bir, bir çeyrek parmaktan daha ince olmamak üzere yassıltmalı ve üstlerini bir çorba kaşığı zeytinyağı ile iyice yağlamalıdır. (Etleri katiyen 2 santimden daha ince döğmemelidir, aksi takdirde piştikten sonra içleri kuru ve lezzetsiz olurlar).

2 — Yağlamış olduğumuz etleri, kömür ateşinin aşağı yukarı 5-6 parmak yüksekliğinde bir yerine yerleştirilmiş olan tel ızgaraya döşeyerek, etlerin bir tarafları iyice kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle her bir taraflarını 4 ilâ 5 er dakika hesabiyle etleri 8 ilâ 10 dakika arasında pişirmelidir. (8 dakika pişirilen etler kanlı, 10 dakika veya daha fazla pişirilenler de kuruca olurlar. Etler harlıca ateşte pişirilmelidir. Harlıca ateşte pişirilmeyen veya çatal batırmak suretiyle ızgarada çevrilen etler kanlarını dışarıya verirler).

3 — Bilâhare her iki tarafları iyice kızartılmış etleri bir tabağa alarak tuzlamalı ve üzerine arzu edilirse 30 gr. tereyağı veya Metrdotel yağını oturtarak servis yapmalıdır.

SALÇALI BÜFTEK

800 gr sığır eti
60 gr tereyağı (3 çorba kaşığı)
30 gr margarin
(1.1/2 çorba kaşığı)
200 gr soğan (2 büyükçe)
300 gr domates (2 büyük) veya
3/4 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tamek)
4-5 bardak su
2 defne yaprağı
1 kahve fincanı şarap Kavaklıdere
(istenirse)
Tuz

1 — Kontrfile veya sokum tarafından kemiksiz 800 gram sığır etinin sinirlerini çıkardıktan sonra, eti aşağı yukarı 65-70 gram arasında olmak üzere 12 müsavi parçaya kesmeli, kesilen her parça eti dövmeye mahsus demir ile döverek (kasaba dövdürerek) etlere bıçak sırtı inceliğinde ve el büyüklüğünde ince yuvarlak şekiller verdirmelidir.

2 — Döğülmeleri sona erince; etleri üçer alarak bunları içinde kızdırılmış 3 silme zeytinyağı olan tavaya atarak, bir tarafları iyice kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek, kızartmak, sonra da tavadan bir tepsiye almak ve diğerlerini atmak suretiyle bütün etleri böyle kızartmalı, tepsiye yerleştirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Tavadaki yağa küçük kesilmiş iki büyük soğan koyarak altı yedi dakika kavurmalı, sonra bu soğanlara bir kahve fincanı siyah şarap ve 2-3

dakika sonra da kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış iki büyük domates veya yarım kahve fincanı su içinde hallolmuş üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası katarak, 5-6 dakika daha pişirmekte devam etmeli, tavanın içindekileri olduğu gibi tepsideki etlere ilâve etmelidir.

4 — Tepsideki salçayı etlere; 2 adet defne yaprağı, yarım çorba kaşığı tuz, bir buçuk silme margarin veya tereyağ ile 3-4 seferde olmak üzere 4-5 bardak da sıcak su ilâve ederek, tepsinin kapağını kapatmalı ve büftekler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları ortadan daha az hararetteki ateşte 2.1/2 - 3 saat arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

SIĞIR MACAR KEBABI

800 gr kemiksiz sığır eti
50 gr margarin (2.1/2 çor. ka.)
20 gr un (1/2 kahve fincanı)
200 gr soğan (2 büyük)
250 gr domates (2 büyük) veya
50 gr tuzsuz domates salçası (Tamek 1/2 kahve fincanı)
2 diş sarmısak
2 defne yaprağı
1/2 çorba kaşığı tatlı veya acı kırmızı biber
1.1/4 kahve fincanı siyah şarap Kavaklıdere
3.1/2 bardak su
Tuz

1 — Bir tavaya; iki buçuk silme çorba kaşığı margarin koyarak, iyice kızdırmalı, sonra buna; ceviz büyüklüğünde parçalara doğranmış tranş veya döş tarafından 800 gram sığır eti ilâve ederek, arada bir karıştırmak suretiyle etlerin her bir tarafları iyice pembemsi bir renk alıncaya kadar kızartmalı, sonra etleri bir delikli kepçe ile tavadan bir tencereye almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip, etleri kızarttığımız tavadaki yağa küçük doğranmış 2 büyük baş soğan ilâve ederek, soğanlar iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar kavurmalı, soğanlara yarım kahve fincanı da un kattıktan sonra beraberce beş dakika daha kavurmalı, bunlara kabukları çıkarılmış, küçük doğranmış 2 büyükçe domates veya bir bardak suda hallolmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek karıştırdıktan sonra, bunları olduğu gibi tenceredeki etlere ilâve etmelidir.

3 — Et tenceresine; döğülmüş 2 diş sarmısak, 2 adet defne yaprağı, 2 tatlı kaşığı tuz ile yarım çorba kaşığı da kırmızı biber ilâve ederek, tencereyi ateşe oturtmalı ve karıştırmak suretiyle bunları 5 dakika daha pişirdikten sonra evvelâ bir çeyrek bardak siyah şarap, sonra da iki üç seferde olmak üzere üç ilâ üç buçuk bardak da sıcak su katmalı. Bir müddet piştikten sonra servis etmelidir.

SÜT DANA BUĞULAMASI

1250 gr süt danası
400 gr arpacık soğanı (40 adet)
80 gr margarin (4 çorba kaş.)
1/2 bardak su
2 demet dereotu
Tuz

1 — Tencereye; kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 1250 gram pirzola veya kol tarafından süt danası eti, soyulmuş 40 adet arpacık soğanı, 4 silme çorba kaşığı sadeyağ veya turyağ, yarım bardak su ,kıyılmış 2 demet dereotu ile yarımçorba kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Tencereyi ateşe oturtarak eti, ancak beş dakika kuvvetli, sonra da ortadan daha az hararetteki ateşte olmak üzere 45 dakika pişirmeli ve ateşten alarak servis yapmalıdır.

DANA BUĞULAMASI ENGİNARLI

1250 gr süt danası
100 gr tereyağ (5 çorba kaşığı)
150 gr arpacık soğanı (15 adet)
6 orta boy enginar
1 bardak enginarların ayıklandığı su
1/4 adet limon
1/2 demet dereotu
Tuz
Ayıklandıkları unlu su :
8 bardak su
1 kahve fincanı un
1/2 büyükçe limon suyu

NOT : Yukarıda gösterilen malzeme ile, tarif edildiği veçhile aynen enginarlı süt kuzusu buğulaması gibi yapmalıdır. Ancak buğulamaya dananın pirzola tarafını tercih etmelidir.

DANA SNİTZELİ PANE

600 gr dana eti
25 gr rende kaşar (1 kahve fin.)
25 gr un (1/2 kahve fincanı)
250 gr galeta tozu (2 bardak)
1 adet yumurta
1 kahve kaşığı karabiber
1 küçük kahve kaşığı Z. yağ.
2 tatlı kaşığı tuz
Kızartmasına ve üstüne :
80 gr margarin (4 çorba kaşığı)
40 gr tereyağı (2 çorba kaşığı)

1 — But tarafından çıkarılmış kemiksiz 600 gram dana etini, aşağı yukarı yüzer gramdan 6 müsavi parçaya kestikten sonra her bir parça eti et döğmeğe mahsus demirle döğerek veya kasaba döğdürerek, bıçak sırtından az daha kabaca inceltmek suretiyle uzunca bir şekilde büyültmelidir.

2 — Etlerin döğülmeleri sona erince; dört küçük tabak alarak, bunlardan birine rende kaşar, ikincisine yarım kahve fincanı un, üçüncüsüne iki bardak galeta tozu, dördüncüsüne de, içine bir kahve kaşığı karabiber ve bir küçük kahve kaşığı zeytinyağı katılmış ve çatalla iyice döğülmüş bir adet yumurta koymalı, sonra inceltmiş olduğumuz etleri, teker, teker alarak, tuzlandıktan sonra her iki taraflarını sırasiyle evvelâ rende peynire, sonra da gayet hafif olmak üzere una ve sonra yumurtaya, daha sonra da galeta tozuna bulamak suretiyle bütün etleri bu şekilde galetalamalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Etlerin galetalanması sona erince; bir tavaya dört silme çorba kaşığı margarin koyarak, iyice kızdırmalı sonra bu kızgın yağa; galetaladığımız etleri ilâve ederek, ateşin hararetini hafifçe azaltmalı ve etlerin ancak bir tarafları kızdıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle her bir taraflarını aşağı yukarı 7 ilâ 9 dakika hesabiyle etleri 14 ilâ 18 dakika arasında pişirmeli ve delikli birkepçe ile bir kaba almalıdır. (Etlerin tavada serbestçe pişmeleri lâzım geldiğinden, bunları birkaç seferde pişirmek icap eder).

4 — Etlerin pişirilmesi sona erince; bunları servis tabağına alarak üstlerine sıcak bir halde 2 silme çorba kaşığı tereyağı gezdirmeli ve servis yapmalıdır.

DANA ESKALOPU

600 gr dana eti (but tarafı)
60 gr Turyağ (3 çorba kaşığı)
1/2 kahve fincanı beyaz şarap Kavaklıdere
3/4 kahve fincanı et suyu
Tuz, biber

1 — But tarafından ayrılmış 600 gram kemiksiz dana eti alarak, eti

elyafının aksi istikametinde ve herbiri aşağı yukarı 100 er gram olmak üzere parmak kalınlığında 6 küçük parçaya kesmeli, sonra bu etleri, et döğmeğe mahsus demirle döğerek yarım parmak inceliğinde yassıltmalıdır. (Etler elyaflarının aksi istikametlerinde kesilmezlerse, tavada toplanarak kalınlaşırlar, böylelikle de içleri çiğ kaldıktan başka eskaloplara has olan incelik zail olmuş olur).

2 — Sonra yarım parmak inceliğinde yassıltmış olduğumuz bu etleri içinde dumanı tütercesine kızdırılmış 3 silme çorba kaşığı turyağı olan tavaya atarak, kuvvetlice ateşte etlerin bir tarafları iyice kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle her bir taraflarını ikişer dakika hesabiyle 4 dakika kadar pişirmeli ve bir delikli kepçe ile bir kaba alarak soğumaması için sıcak bir yere bırakmalıdır.

3 — Tavadaki yağa, yarım kahve fincanı beyaz şarap ilâve ederek, kaynatmak suretiyle şarabın yarısını tebahhur ettirmeli, sonra buna üç çeyrek kahve fincanı et suyu, 2 tatlı kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı karabiberle, ılıkça bir yere bıraktığımız etleri de tekrar ilâve ederek, etleri bir dakika kadar ısıtmalı ve salçasiyle birlikte tabağa alarak derhal servis yapmalıdır.

BUĞU KEBABI

1000 gr koyun eti
300 gr arpacık soğanı (30 adet)
60 gr tereyağı (3 çorba kaşığı)
200 gr domates (1 büyük) veya
1/2 çorba kaşığı tamek domates salçası
1/2 bardak su
2 tatlı kaşığı kekik
2 kahve kaşığı karabiber
Tuz

1 — Tencereye, kuşbaşı kesilmiş 1000 gram koyun eti, 3 silme çorba kaşığı tereyağ(30 adet arpacık soğanı veya sekize bölünmüş 4 orta baş soğan, küçük doğranmış 1 büyük domates veya yarım çorba kaşığı domates salçası, yarım bardak su, iki tatlı kaşığı kekik, iki kahve kaşığı karabiber ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Tencereyi kuvvetli ateşe oturtarak, 55 ilâ 60 dakika arasında pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak servis yapmalıdır.

KOYUN BUĞUDA KARIŞIK SEBZELİ

900 gr koyun eti
100 gr tereyağı (5 çorba kaşığı)
150 gr ayşekadın fasulyesi
150 gr kabak
350 gr bamya
100 gr patlıcan
120 gr sarı patates
60 gr havuç (2 küçük)
2 dolmalık biber
1 kahve fincanı su
400 gr domates (2 büyük)
Tuz

1 — Tencereye, kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 900 gram koyun eti, 5 silme çorba kaşığı tereyağ, etrafının kılçıkları alınmış ve ortasından ikiye kesilmiş 150 gram ayşekadın fasulyesi, ortasından ikiye kesilmiş ve ikişer parmak eninde parçalara doğranmış 100 gram patlıcan, kazınmış, dörde bölünmüş, çekirdek kısmı alınmış ve ikişer parmak eninde parçalara doğranmış 150 gram kabak, küçük doğranmış 120 gram sarı patates, küçük doğranmış 3 büyük domates; kazınmış, küçük doğranmış 2 küçük havuç, dörde bölünmüş 2 dolmalık biber, üstü küllahvari kesilmiş, beş dakika kadar tuzlu sirkede yatırılmış, sonra iyice yıkanmış 350 gram bamya, 1 kahve fincanı su ile 2 tatlı kaşığı da tuz koyarak, tencereyi kuvvetli ateşe oturtmalıdır.

2 — Etleri, 55 dakika pişirmeli ve ateşten alarak et ve sebzeleri ayrı, ayrı olmak üzere tabağın birer tarafına almalı ve salçasını da üstüne döktükten sonra servis yapmalıdır. (But ancak sofrada dilimlere kesilmek suretiyle tabaklara dağıtılmalıdır).

KOYUN YAHNİSİ SOĞANLI

900 gr koyun eti
750 gr soğan (7 büyük)
120 gr tereyağı (6 çorba kaşığı)
300 gr domates (2 orta) veya
1/2 kahve fincanı domates salçası (Tamek)
1 bardak su
1 tatlı kaşığı yenibahar
Tuz, karabiber

1 — Tencereye, 6 silme çorba kaşığı tereyağı, kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 900 gram koyun eti koyarak, etleri sularını salıp da tekrar çekinceye kadar kavurmalı, sonra etlere; piyaz soğanı tâbir edilen, yani yarım ay şeklinde doğranmış 7 büyük baş soğan ilâve ederek, soğanlar iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar kavurmakta devam etmeli, sonra da bu soğanlı etlere soyulmuş ve kesilmiş 2 orta domates veya 1 kahve fincanı domates salçası, 1 bardak su, 1 tatlı kaşığı yenibahar, 1 kahve kaşığı karabiber, ile yarım ay çorba kaşığı da tuz koyarak, tencereyi ateşe oturtmalıdır.

2 — Eti 50 ilâ 55 dakika arasında pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak, servis yapmalıdır.

KOYUN YAHNİSİ KURU FASULYELİ

900 gr koyun eti
100 gr tereyağı (5 çorba kaşığı)
400 gr arpacık soğanı (40 adet)
800 gr domates (2 orta) veya
1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
2 bardak su
1 bardak kırmızı biber
200 gr. nohut
Tuz

1 — Tencereye, beş silme çorba kaşığı tereyağ ile, kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 900 gram kol veya kürek tarafından koyun eti koyarak, et hafifçe kızarıncaya kadar kavurmalı, sonra etlere, soyulmuş 40 adet arpacık soğanı katarak, üç beş defa çevirdikten sonra tencereye; soyulmuş ve küçük kesilmiş 2 orta domates veya 1 kahve fincanı su içinde hallolmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 2 bardak su, 1 sivri biber, 10-12 saat suda yatırılmış ve süzülmüş 200 gram fasulye ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve etmeli ve tencerenin kapağını kapatmalıdır. (Yahninin daha hafif olmasını istiyenler et ve arpacık soğanlarını kavurmadan, olduğu gibi tencereye katmak suretiyle de yapabilirler).

2 — Sonra tencereyi kuvvetli ateşe koyarak, eti, 1 saat pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak, servis yapmalıdır.

KOYUN YAHNİSİ NOHUTLU

900 gr koyun eti
100 gr tereyağı (5 çorba kaşığı)
400 gr arpacık soğanı (40 adet)
800 gr domates (2 orta) veya
1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
2 bardak su
1 bardak kırmızı biber
200 gr nohut
Tuz

NOT : Yukarıda gösterilen malzeme ile, tarif edildiği veçhile aynen kuru fasulyeli koyun yahnisi gibi yapmalıdır. Ancak nohutları 10-12 saat adi su yerine tuzlu suda yatırmak icap eder.

KUZU HAŞLAMA

900 gr kuzu eti
200 gr havuç (3 orta)
100 gr kereviz (1 orta)
400 gr sarı patates (4 orta)
15 adet arpacık soğanı veya
2 orta baş soğan
10 bardak su
Tuz

1 — Bir tencereye; kol veya kürek tarafından kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 900 gram koyun veya 1000 gram

kuzu eti, üstleri kazınmış meyyi kesilmiş 3 orta havuç, soyulmuş, yarım ay şeklinde kesilmiş 1 kereviz, 15 adet arpacık soğanı veya sekize bölünmüş 2 orta soğan, 8 bardak su ile, yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı, suyun ısınmasiyle üstünde hâsıl olan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve ortadan daha az hararetteki ateşte 1 saat kadar haşlamaya bırakmalıdır.

2 — Sonra tencereye; kabukları soyulmuş ve yarım parmak kalınlığında yarım daire şeklinde kesilmiş 3 orta baş sarı patates ilâve ederek tekrar tencerenin kapağını kapatmalı ve etleri pişip de iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı yarım ilâ üç çeyrek saat arasında haşlamalı ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

Ş İ Ş K E B A B I

(Koyun veya Kuzu etinden)

1000 gr koyun veya kuzu eti
1 çorba kaşığı zeytinyağ
1 orta soğan
Tuz

1 — Üstünün zar gibi ince derisi yüzülmüş but, kol veya kürek tarafından aşağı yukarı iki santim en ve boyunda küçük parçalara doğranmış 1000 gram koyun veya kuzu etini bir sahan veya tabağa koyduktan sonra üstüne; 1 çorba kaşığı zeytinyağ ile 1 orta büyüklükte soğan suyu ilâve etmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra 1-2 saat kadar bir tarafa bırakmalıdır. (Soğan ince doğrandıktan sonra üstüne bir miktar tuz serpmeli, on dakika kadar öylece bıraktıktan sonra sıkmak suretiyle suyunu çıkarmalıdır).

2 — İki saat sonra, soğan suyu ve zeytinyağında bırakmış olduğumuz etleri alarak, her bir parça eti aşağı yukarı yarımşar parmak ara ile şişlere dizdikten sonra, bu şişleri harlı, fakat alevli olmayan odun kömürü ateşinin aşağı yukarı 4-5 parmak yüksekliğinde bir yerine yerleştirmeli ve etlerin evvelâ bir; sonra da diğer tarafları kızarıncaya kadar aşağı yukarı 4-6 dakika arasında pişirmelidir. (Bazan etler yağlıca olduklarından ateşi parlatır, o takdirde ateşe birkaç tutam tuz serpmelidir).

3 — Etler pişince; şişte sıyırmak suretiyle tabağa alarak, üstlerine de, tuz ile, 1 çorba kaşığı da kekik (arzuya bağlı) serpmeli ve servis yapmalıdır).

İhtar : Etlerin yanına garnitür olarak, domates ve yeşil biber konacak olursa küçük doğranmış domates ve biberleri başka bir şişe geçirmek suretiyle ateşte az pişirmeli ve tabaktaki etlerin yanına servis yapmalıdır. Bir et, bir domates dizmek suretiyle pişirilen kebaplar sert olur.

YOĞURTLU KEBAP

900 gr koyun eti
3 adet ince kebabcı pidesi
100 gr tereyağ veya (5 çorba k.)
250 gr domates (2 orta)
Tuz

Üstüne :
500 gr yoğurt
150 gr domates
(1 büyük)

1 — Kebapçı pidesi tâbir edilen ince ve uzun üç pideyi kömür ateşinin üstündeki ıskaraya yerleştirerek, pidelerin birer tarafları iyice ısındıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle pidelerin, her iki taraflarının da iyice ısınmalarını ve yumuşamalarını temin etmeli. Bu pideleri iki veya üçer santim en ve boyunda dört köşe parçalara doğradıktan sonra, bunları iyice ısıtılmış büyük bir tabağın içine almalı ve üstlerine de karartmadan az kızdırılmış 5 silme çorba kaşığı tereyağın yarısını ilâve ederek, pideleri tabak içinde, şöyle bir karıştırdıktan sonra, tabağı ateş üstü gibi sıcakça bir yere oturtmak suretiyle bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra, evvelce üstünün ince zar gibi derisi soyulmuş, irice fındık büyüklüğünde parçalara doğranmış ve üstlerine birer çorba kaşığı soğan suyu ile zeytinyağı ilâve edilerek iki saat kadar dinlendirilmiş, tuzlanmış, şiş üzerindeki 900 gram koyun etini derhal harlıca, fakat alevli olmayan odun kömürü ateşinde aşağı yukarı 4-5 dakika arasında pişirmeli. Kebaplar pişmekte iken, diğer taraftan da yine evvelden kabukları soyulmuş ve küçük parçalara doğranmak suretiyle hazırlanmış tava veya sahan içindeki 2 orta büyüklükte ve çok olmuş domatesi de derhal ateşe oturtarak, domatesler ancak sularını salıp da ezik bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 2 dakikadan az pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Et ve domatesler pişince; evvelâ salça halindeki domatesi alarak bunu müsavi bir surette tabaktaki pidelerin üstlerine ilâve etmeli, domatesin üstüne de iyice döğülmüş, 500 gram yoğurt gezdirdikten sonra yoğurdun üstüne de muntazam bir şekilde kebaplarını yerleştirmeli ve yine bunların üstlerine de yakmadan kızdırılmış olan kalan tereyağını gezdirdikten sonra, kebabın etrafına ikiye bölünmüş ve hafifçe ateşe gösterilmek suretiyle az pişirilmiş domatesler yerleştirmeli ve yoğurtlu kebabı derhal servis yapmalıdır.

TAŞ KEBABI

900 gr koyun eti
60 gr margarin (3 çorba kaşığı)
250 gr soğan (3 orta)
250 gr domates (2 orta) veya
1/2 kahve fincanı tuzsuz tamek domates salçası
2.1/2 bardak su
Tuz

1 — Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı margarin koyarak, kızdırmalı yağ kızınca buna kuşbaşı kesilmiş 900 gram koyun eti ilâve ederek, etlerin her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar kızartmalı, sonra etleri bir delikli kepçe ile bir tabağa aldıktan sonra, tenceredeki yağa imkân nisbetinde küçük kesilmiş 2 büyük baş soğan katmalı ve soğanları az sarımsı bir hal alıncaya kadar kavurmalıdır.

2 — Soğanlar pembemsi bir renk alınca; tencereye kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük kesilmiş 2 orta domates veya yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, yarım çorba kaşığı tuz ve bir tabağa almış olduğumuz kuşbaşı etlerle iki üç seferde olmak üzere 2 ilâ iki buçuk bardak kadar da sıcak su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve etler pişip de yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 2 saat pişirmeli ve servis yapmalıdır.

BAHÇIVAN KEBABI

1 — Bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı margarin ile kol veya kürek tarafından kuşbaşı doğranmış 900 gram kuzu veya koyun eti koyarak, etler suyunu salıp tekrar çekip de renkleri iyice dönünceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle kavurmalı ve kavrulmuş bu etlere 25 adet kadar küçük arpacık soğanı ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve soğanlar hafifçe ölmüş bir hal alıncaya kadar yine arada bir karıştırmak suretiyle ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı 10-15 dakika daha pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Soğanlar ölünce, bunlara kabukları çıkarılmış küçük doğranmış 3 küçükçe domates, etrafının kılçıkları bıçakla sıyrılmış ve ortalarından ikiye kesilmiş 150 gram Çalı veya Ayşekadın fasulyesi halka halka doğranmış 2 adet dolmalık biber, 1 bardak su ile yarım çorba kaşığı da tuz katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve etler pişmeğe yüz tutuncaya kadar aşağı yukarı bir ilâ bir buçuk saat arasında pişmeğe bırakmalıdır. (Kuzu eti 1, koyun eti bir buçuk saat pişirilmelidir).

3 — Etler az yumuşayınca, bunlara; üstlerinin yeşili görününceye kadar kazınmış, ortalarından uzunluklarına kadar ikiye kesilmiş, çekirdek kısımları hafifçe alınmış ve yarımşar parmak en ve boyunda parçalara doğranmış 200 gr. kabak ile 50 gr. da iç bezelye ilâve ederek et ve kabaklar iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları 40-50 dakika daha pişmeğe bırakmalı, sonra da bunlara kıyılmış 1 demet dereotu katmalı ve tencereyi ateşten alarak Bahçıvan kebabını tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Konserve bezelye kullanıldığında bezelye ancak et inceliğine yakın ilâve edilmelidir).

NOT : Kışın yukarıda işaret ettiğimiz malzeme bulunmadığından Bahçevan kebabını aynı malzemenin konservesini kullanmak suretiyle yapmalıdır. Havuç ve patates kullanmak suretiyle yapılanlar ise ancak bu kebabın benzeri demektir.

A V C I K E B A B I

900 gr koyun eti
80 gr tereyağı
(4 çorba kaşığı)
250 gr soğan (3 orta baş)
300 gr domates (2 orta) veya
tuzsuz tamek domates salçası
(1/2 kahve fincanı)
400 gr sarı patates (3 orta)
400 gr havuç (3 orta)
2-2.1/2 bardak su
1/2 kahve fincanı konserve
bezelye (No. 1 tamek)
Tuz

1 — Bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı tereyağı, soyulmuş ve sekize bölünmüş, 3 orta baş soğan, kol veya kürek tarafından kemikli olarak irice kuşbaşı doğranmış 900 gram koyun eti, dörde bölünmüş 2 orta domates veya yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası koyarak, et, soğan ve domates sularını salıp da tekrar çekinceye kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 25-30 dakika pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Suyunu çekince, bunlara; yarım çorba kaşığı tuz ile iki buçuk bardak da sıcak su katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve etleri 1 saat kadar ortadan daha az ateşte pişmeğe bırakmalı, sonra bunlara; soyulmuş ve büyüklüklerine göre; dört veya sekize bölünmüş 400 gram sarı patates ile üstleri kazınmış ikişer parmak eninde parçalara doğranmış 200 gram da havuç ilâve ederek, tekrar tencerenin kapağını kapatmalı, et ve sebzeler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları tekrar küçük ateşte üç çeyrek ilâ bir saat arasında pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

K A V U R M A

900 gr koyun eti
Tuz

1 — Etleri, ancak dörtte üç kısmına kadar alabilecek eb'adda küçük bir tencereye; kemikli olarak küçük yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış ve yıkanmış 900 gram yağlıca koyun etiyle yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı, etler sularını çekip de tencere hafif cızırdamaya başlayıncaya kadar bunları ilk 5 dakikası orta, sonra da gayet hafif ateşte ve arada bir karıştırmak suretiyle etleri aşağı yukarı bir, bir çeyrek ilâ bir buçuk saat arasında pişmeye bırakmalıdır.

(Etler tencerenin dörtte üç seviyesine kadar gelmelidir. Aksi takdirde tencereye su katmak icap eder. O takdirde kavurmayı bu müddet zarfında pişirmek kabil olmaz).

2 — Etler suyunu çekip de, altı cızırdamaya başlayınca; tencerenin kapağını açarak, etleri durmadan karıştırmak suretiyle aşağı yukarı 20-25 dakika daha kavururcasına pişirmeli ve servis yapmalıdır.

ÇOBAN KEBABI

900 gr koyun eti
60 gr tereyağ
(3 çorba kaşığı)
250 gr arpacık soğanı (25 adet)
350 gr domates (3 orta)
15 diş sarmısak
1 demet tereotu
600 gr sarı patates (4 büyük)
2 bardak su
Tuz

1 — Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı tereyağ, 25 adet arpacık soğanını, kemikli olarak küçük yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 3 orta domates 15 diş sarmısak ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak tekrar çekinceye kadar orta hararetteki ateşte pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Etler tekrar sularını çekince, bunlara; soyulmuş ve irice, dört köşe parçalara kesilmiş 4 büyük patates ile 2 bardak da su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve etler iyice pişip de yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı bir, bir çeyrek ilâ bir üç çeyrek saat arasında pişirmeli sonra tencereye; kıyılmış 1 demet dereotu ilâve ederek, tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

ÇÖP KEBABI

900 gr koyun eti
20 gr tereyağı
(1 çorba kaşığı)
200 gr soğan (2 büyük)
300 gr domates veya tamek salçası
2 bardak su
400 gr patlıcan
100 gr dolmalık biber
100 gr margarin
1 büyük domates üstüne
12 defne çöpü
Tuz

1 — Düzgüncelerinden, 400 gram patlıcanın kabuklarını alaca tâbir edilen şekilde, yani bir parmak eninde traş edercesine ince kesmek ve bir parmak kabuk bırakmak suretiyle soyduktan sonra, bunları ortaların-

dan uzunluklarına ikiye kesmeli ve her kesilen parçayı da ikişer parmak kalınlığında küçük parçalara doğradıktan sonra, bunları içinde bolca tuz olan suya atmalı ve yarım saat kadar tuzlu suda bırakmalıdır.

2 — Yarım saat sonra, patlıcanları sudan çıkararak, hafifçe sıkmak suretiyle sularını çıkarmalı, sonra da bunları içinde kızdırılmış 5 silme çorba kaşığı margarin olan tavaya atarak, patlıcanlar pembeleşinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle kızartmalı ve patlıcanları bir delikli kepçe ile tavadan çıkararak bir tarafa bırakmalıdır, sonra da ateş üstündeki tavaya; dörde bölünmüş 100 gram da dolmalık biber katarak ancak bir dakika kadar yağda pişirdikten sonra, bunları da yağdan çıkarmalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Patlıcan ve biberler pişmekte iken, diğer taraftan da bir tencereye; irice kuşbaşı doğranmış 900 gr. koyun eti, 1 silme çorba kaşığı tereyağ, dörde bölünmüş 2 orta baş soğan, kabukları soyulmuş ve küçük doğranmış 2 orta domates ile 2 tatlı kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve et, soğan, domates sularını salıp da tekrar çekinceye kadar, arada bir karıştırmak suretiyle orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 35 ilâ 45 dakika arasında pişmeğe bırakılmalıdır.

4 — Sularını çekince; bunlara; patlıcanları kızartmış olduğumuz yağ ile, iki seferde olmak üzere 2 bardak da sıcak su ilâve ederek, yine tencerenin kapağını kapatılmış olarak, etler suyunu çekip yumuşakça bir hal alıncaya kadar pişirmeli ve bunları tekrar ortadan daha az hararetteki ateşten alarak, etleri bir delikli kepçe ile, süzülmüş olarak bir kaba almalı, salçanın içindeki soğanları da alıp attıktan sonra, salçayı sonradan kullanmak üzere bir miktar daha su ilâve ederek bir buçuk bardağa iblâğ etmeli ve salçayı da bir tarafa bırakmalıdır.

5 — Sonra düzgün ve ince defne dallarından 15 er santim uzunluğunda kesmek suretiyle elde edilmiş çöp tâbir edilen dal şişlere; sıra ile bir et, bir patlıcan, bir biber ve tekrar et, bir patlıcan, bir biber olmak üzere bütün et, patlıcan ve biberleri böylece sıra ile çöplere dizdikten sonra bu çöpleri yanyana ve muntazam bir şekilde bir tepsiye yerleştirmeli ve sonra tepsiye yerleştirmiş olduğumuz çöplü kebap ve patlıcanların üstlerine de; bir buçuk bardağa iblâğ etmiş olduğumuz salçalı suyu ilâve etmeli ve tepsiyi kızgın fırına sürerek, et ve domateslerin üstleri hafifçe renkleşinceye kadar aşağı yukarı 15-20 dakika fırında bırakmalı ve servis yapmalıdır.

BOSTAN KEBABI

600 gr koyun eti
150 gr soğan (2 orta)
300 gr domates (2 orta)
50 gr tereyağ
(2.1/2 çorba kaşığı)
3 bardak su
900 gr bostan patlıcanı (3 orta)
60 gr zeytinyağı
Üstüne :
1 küçük domates, 2 yeşil biber
Tuz, biber

1 — Orta büyüklükte, düzgün ve aşağı yukarı aynı boy ve yuvarlaklıktaki 3 adet bostan patlıcanının saplarını kesip attıktan sonra, bunların kabuklarını, benekli tâbir edilen şekilde, yani kabuklardan gelişi güzel bir kuruş büyüklüğünde yuvarlaklar kesmek suretiyle benekli soymalı ve sonra da bunları tam ortalarından ikiye kestikten sonra, her yarım patlıcanın ortası pek de derin olmamak üzere oyarak, patlıcanlara, altları yuvarlak ,içleri çukur birer tas şekilleri verdirmeli, sonra da altı adet tas şeklindeki patlıcanın üstlerine 2 tatlı kaşığı kadar tuz serperek yirmi dakika dinlendirmeli, sonra da hafifçe sıkmak suretiyle acı sularını çıkardıktan sonra patlıcanları ikişer ikişer olmak üzere içinde kızdırılmış 3/4 bardak zeytinyağı olan tavaya atarak, az pembe oluncaya kadar, kızartmalı ve bir delikli kepçe ile yağdan çıkararak hepsini yan yana alabilecek bir tepsiye yerleştirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Patlıcanlar hazırlanmakta iken, diğer taraftan da bir tencereye; kuşbaşı kesilmiş az yağlıca 900 gram koyun eti, küçük doğranmış 2 orta soğan ile iki buçuk silme çorba kaşığı tereyağ koyarak, tencere arada bir karıştırmak suretiyle ortadan daha az harareteki ateşte pişmeğe bırakmalı, sonra bunlara; 2 tatlı kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı karabiber, kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 orta büyüklükte domatesler ile iki, üç seferde olmak üzere 3 bardak kadar da sıcak su ilâve ederek, etler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar ortadan daha az harareteki ateşte aşağı yukarı bir buçuk ilâ iki saat kadar pişirmeli ve ateşten almalıdır.

3 — Sonra, tenceredeki bu etleri, müsavi bir surette, tepsideki tas gibi patlıcanları ortalarına taksim etmek suretiyle yerleştirmeli, etlerin üstlerine de; birer adet, yuvarlak kesilmiş domates, domateslerin üstlerine birer adet yeşil biber oturttuktan sonra, tepsiye tenceredeki etlerin, aşağı yukarı bir buçuk bardak gelmekte olan salçasını katmalı, sonra da tepsiyi orta harareteki fırına sürerek, bunları 25-30 dakika daha pişirdikten sonra, patlıcanları salçasiyle tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Fırın yoksa, tepsinin üstüne bir kapak kapatarak yarım saat kadar ortadan da-

ha az hararetteki ateşte pişirmek suretiyle Bostan Kebabı yapmak da kabildir).

TESTİ KEBABI

900 gr koyun eti
40 gr tereyağ (2 çorba kaşığı)
60 gr zeytinyağı (3 çorba kaşığı)
250 gr arpacık soğanı (25 adet)
250 gr sarı patates (2 büyük)
200 gr havuç (3 orta)
300 gr domates (2 büyük) veya
60 gr tuzsuz domates salçası
(1/2 kahve fincanı)
3 bardak su
Tuz

1 — Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı zeytinyağı koyarak kızdırmalı, kızınca buna; üstleri kazınmış çapraz olarak doğranmış üç orta havuç, soyulmuş irice ceviz büyüklüğünde parçalara kesilmiş 3 büyük sarı patates katarak, 4-5 dakika sote edercesine kızartmalı ve iyice süzülmüş olarak, yağdan çıkartarak bir kaba almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra ateş üstündeki tencereye; 2 silme çorba kaşığı tereyağ, soyulmuş 25 adet arpacık soğanı, kemikli olarak küçük yumurta büyüklüğünde doğranmış 900 gram koyun eti, yarım çorba kaşığı tuz, küçük doğranmış 2 büyük domates veya yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı, et, soğan ve domates sularını salıp da tekrar çekinceye kadar ortadan daha az hararetteki ateşte 25-30 dakika arasında pişirmelidir.

3 — Etler sularını çekince bunlara; 3 bardak sıcak su katarak, ortadan daha az hararetteki ateşte 1 saat daha pişirmeli, sonra da etlere; yağa vurarak bir tarafa bırakmış olduğumuz patates ve havuçları da katarak, etler pişip de iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları yarım ilâ üç çeyrek saat arasında pişirmekte devam etmeli ve servis yapmalıdır.

NOT : Bu tarz kebaplar, ancak lokantalarda yapılmaktadır. Kırlarda yapılan hakikî testi kebapları: Et, soğan, domates, yağ ve az su testiye atılarak ağzı hamurla örtüldükten sonra hafif odun ateşi üstüne oturtmak veya kızdırılmış küllü ateşe gömmek suretiyle yapılmaktadır ki, bu tarzdaki testi kebaplarını ev ve lokantalarda yapmak kabil değildir.

İSLİM KEBABI

900 gr kuzu eti
90 gr tereyağı
(4.1/2 çorba kaşığı)
300 gr soğan (3 büyük)
450 gr domates (3 orta) salça
tamek
500 gr patlıcan (3 küçükçe)
3 dolmalık biber
1 ilâ 3 kahve fincanı su
Tuz

1 — Bir tencereye veya düdüklü tencerenin altına, kemikli olarak beher parçası 150 gramdan doğranmış 900 gram kuzu etini yerleştirdikten sonra, bunların üstlerine sıra ile soyulmuş, dörde bölünmüş 4 orta baş soğan, sadece 2 tanesi olmak üzere; soyulmuş ve küçük doğranmış domates, uzunluklarına ortalarından ikiye kesilmiş ve ikişer parmak eninde parçalara doğranmış 3 küçükçe patlıcan, uzunluklarına ortalarından ikiye kesilmiş ve çekirdekleri temizlenmiş 3 dolmalık biber, sekize bölünmüş bir büyük domates, 4.1/2 silme çorba kaşığı tereyağ, 2 tatlı kaşığı tuz ile 1 ilâ 2 kahve fincanı arasında da su koyduktan sonra, tencerenin veya düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır. (İslim Kebabı düdüklü tencerede pişecekse buna ancak bir kahve fincanı su; tencerede pişecekse üç kahve fincanı su katmalıdır. Sonra, tencerede pişecekse üç kahve fincanı su katmalıdır. Sonra, tencerede pişecekse kapağının üstüne havan, büyük taş vesaire gibi bir ağırlık oturttuktan sonra, tencere ile kapak arasına da, yarım bardak un ve üç çeyrek kahve fincanı sudan yapılmış bir hamurla macun gibi sıvamak suretiyle, tencereyi az çok buğu çıkmaz hale getirmelidir).

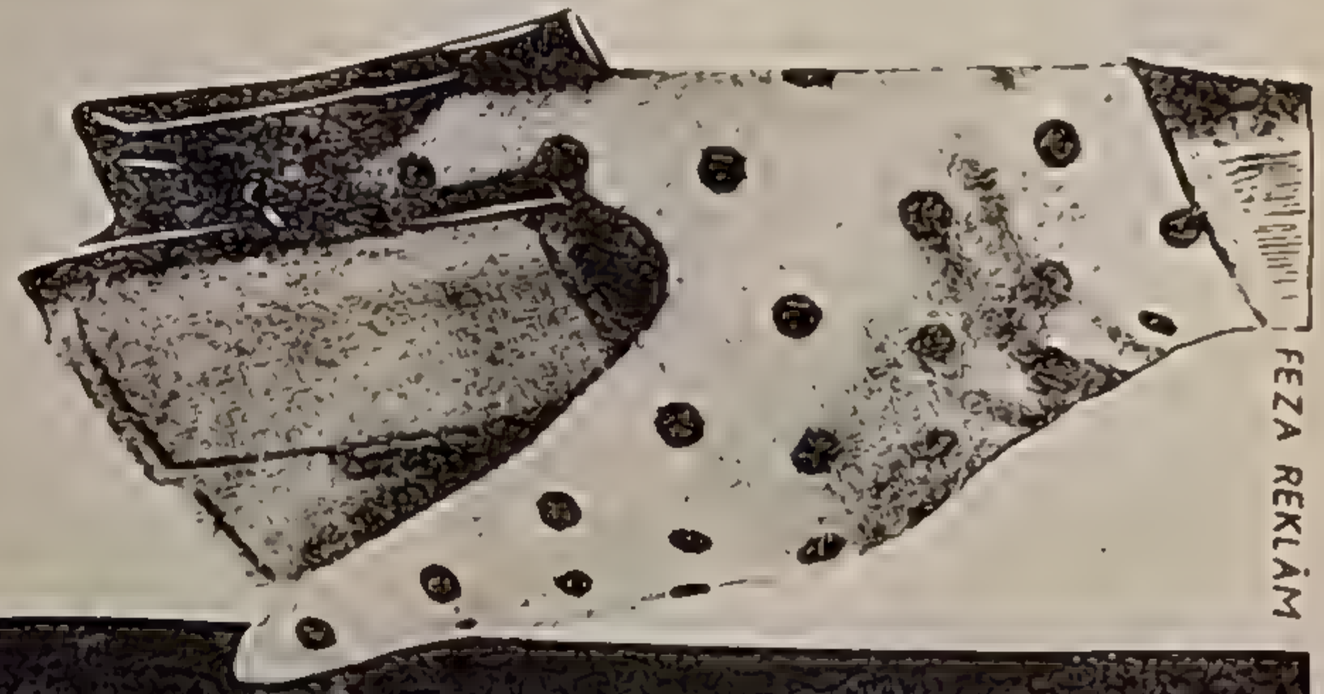
2 — Sonra tencere veya düdüklü tencereyi, ateşe oturtarak, 1 ilâ 2 saat arasında pişmeğe bırakmalıdır. (İslim Kebabı düdüklü tencerede pişecekse; tencereyi gayet kuvvetli ateşe oturtarak, tencerenin üstündeki düdük, yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmağa başladıktan sonra hesap edilmek üzere yarıdan fazla azaltılmış ateşte, bunları 45 dakika daha pişmeğe bırakmalıdır. Tencerede pişecekse; tencereyi, üstündeki ağırlık ve etrafının hamuru ile ateşe oturtarak, ilk onbeş dakikası çok hafif olmak üzere ve ortadan daha az harareteki ateşte 2 saat pişmeğe bırakmalıdır).

BEYKOZ KEBABI BEYİNLİ

750 gr koyun eti
120 gr zeytinyağı (6 çorba kaş.)
20 gr tereyağı (1 çorba kaşığı)
150 gr soğan (2 orta)
200 gr domates (2 orta) veya
tamek salçası
2.1/2 bardak su
1 adet koyun beyni
750 gr patlıcan (3 uzun)
150 gr ayrıca domates (1 büyük)
Tuz

idaş
YATAKLARI İLE
iyi uykular
İNSAN ÖMRÜNÜ
ETKİLEYEN İKİ BÜYÜK UNSUR
Rahat Yatak
Nefis Yemek

Hanımlar!. Alış verişteki tasarruflarınızı değerlendiriniz.



ANADOLU BANKASI

1 — Kalından fazla uzun ve hepsi aynı boyda ve üç tanesi aşağı yukarı 750 gram gelen patlıcanları uzunluklarına doğru ve her birinden de ancak 4 dilim olmak üzere bunlardan 12 müsavi uzun dilim kesmeli ve acı sularının çıkması için üstlerine de bir çorba kaşığı tuz serptikten sonra bunları yarım saat kadar bir tarafa bırakmalı ve yarım saat sonra patlıcanları iyice sıkmak suretiyle sularını çıkardıktan sonra, bunları zeytinyağda kızartmalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Tavadaki kızgın yağa; kemiği çıktıktan sonra beheri aşağı yukarı yüzer gramdan 6 müsavi parçaya kesilmiş olan koyun etlerini ilâve ederek; etleri fazla karartmadan kızartmalı, sonra da tavaya çentilircesine küçük kesilmiş 2 orta baş soğan ile kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 orta büyüklükte de domates ilâve ederek, tavayı sallamak suretiyle iki üç dakika da beraberce pişirdikten sonra, bunları olduğu gibi kebapları içinde pişirecek olduğumuz tencereye dökmek suretiyle aktarma etmelidir.

3 — Sonra tenceredeki domatesli etlere; 1 silme çorba kaşığı tereyağ, 1 tatlı kaşığı tuz, iki buçuk bardak da su koyarak, etler pişip de yumuşak bir hal alıncaya kadar hafif ateşte aşağı yukarı bir üç çeyrek ilâ 2 saat arasında pişmeğe bırakmalı ve sonra tencereyi ateşten alarak, etleri; iyice süzülmüş olarak tencereden bir sahana almalı ve salçasını da sonradan ilâve etmek üzere bir tarafa bırakmalıdır.

4 — Sahana almış olduğumuz etler hafifçe ılınınca, bu etleri teker teker olmak üzere, alarak üstlerine kızartmış olduğumuz patlıcan dilimlerinden birini sarmalı, diğer patlıcan dilimini de aksi istikametten olmak üzere etlere sardıktan sonra, ikişer patlıcan dilimlerine sarılmış bu etleri, küçükçe bir tepsiye; muntazam ve dilimler açılmayacak şekilde yerleştirmeli, her sarılmış parça etin üstüne de akar musluk altına tutmak suretiyle üstünün ince zarı soyulmuş ve tuzlu suda 15 dakika haşlanmış ve altı müsavi dilime kesilmiş birer dilim koyun beyni, beyinin üstüne de yine yuvarlak kesilmiş birer adet de domates dilimi oturttuktan sonra tepsideki etlere; etlerin piştiği salçayı katmalı ve tencerenin kapağını kapatarak etleri yarım saat kadar hafif ateşte pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

ÇÖMLEK KEBABI

900 gr kuzu eti
100 gr tereyağı (5 çorba kaşığı)
150 gr arpacık soğanı (15 adet)
150 gr ayşekadın fasulyesi
200 gr patlıcan (11 büyükçe)
200 gr patates (2 orta)
100 gr havuç (2 orta)
30 gr domates (2 büyük)
50 gr bamya
2 adet dolmalık biber
3/4 bardak su
Tuz

1 — Büyükçe bir güveçe; kuşbaşı kesilmiş 900 gram koyunlaşmış kuzu eti koyduktan sonra, bunun üstüne sıra ile yuvarlak kesilmiş domatesin üçte biri, etrafının kılçıkları alınmış, ortalarından ikiye bölünmüş 150 gram ayşekadın fasulyesi, üstleri kazınmış, uzunluklarına ve ortalarından ikiye bölünmüş ve birer parmak eninde doğranmış iki orta havuç, uzunluklarına doğru ortalarından dörde bölünmüş ve yine birer parmak eninde parçalara doğranmış 1 büyükçe patlıcan, zarları soyulmuş 15 arpacık soğanı, yine yuvarlak kesilmiş domatesin kalan yarısı, dörde bölünmüş 2 dolmalık biber, kabukları soyulmuş ceviz büyüklüğünde dört köşe doğranmış 2 orta patates, tepeleri külâhvari traş edilircesine alınmış 50 gram bamya ve domatesin tamamını yerleştirmek suretiyle güvci böylece kat kat et ve sebzelerle istiflemelidir.

2 — Güvecin istiflenmesi sona erince; bunlara yarım çorba kaşığı tuz, 5 silme çorba kaşığı tereyağ ile üç çeyrek bardak da su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı, et ve fasulyeler pişip de iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı bir buçuk ilâ iki saat arasında pişmeğe bırakmalı ve ateşten alarak, güveci bir tabağa oturtmak suretiyle servis yapmalıdır.

KÂĞIT KEBABI

MALZEMESİ :

750 gram kuzu eti
100 gram un
25 gram tuz
150 gram havuç
150 gram kabak
150 gram patates
150 gram bezelye
1 baş soğan
az miktarda kemik
2 adet sivri biber
2 adet domates

YAPILIŞI :

Kuzu eti tereyağı ile kavrulur, sonra kıyılmış soğan biraz tuz, biraz karabiber karıştırılır, bir kilo su ilâve edilir ve hafif ateşin üzerinde 45 dakika pişirilir, 45 dakika sonra ince kesilmiş sebze ile 15 dakika beraber pişirilir.

Malzeme 5e bölünüp kare şeklinde kâğıtlara konularak üzerine domates ve yeşil biber ilâvesi ile tepside fırına verilecek kâğıtların üzeri kızarıncaya kadar bekletilecek.

İNCİK KEBABI

MALZEMESİ :

750 gram kuzu inciği
300 gram tereyağ
3 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
100 gram karışık sebze
30 gram un
20 gram tuz
1 litre su

YAPILIŞI :

Yağ tencerede eritilir, etleri içine atılır, kavurduktan sonra soğan, havuç, kereviz veya istenilen bir sebze zar gibi kesilerek içerisine karıştırılır, içine bir kaşık domates salçası ve 30 gram un koyup 5 dakika birlikte kavrulur, suyu ilâve edilip ağır ateşte 45 dakika pişirilir, bu arada köpüğünü almak lâzımdır, etler pişince ayrı bir kaba konur, salça süzgeçten geçirilip etlerin üzerine dökülür, bunun üzerine dilim halinde domates ve biber ilâve edilerek 5 dakika fırında tutulur, yanında taze fasulye ile servis yapılır.

ARMUDİYE KEBABI

MALZEME (4 kişilik) :

500 gram kemiksiz kuşbaşı kuzu eti,
2 kaşık yağ
Bir çay kaşığı domates salçası veya
İki adet orta boy domates,
Bir adet orta boy soğan,
Yarım çay fincanı ince bezelye,
Bir çay kaşığı un,
Bir adet orta boy havuç.

GARNİTÜR :

250 gram tel şehriye,
Bir kilogram patates,
İki adet yumurta sarısı,
3 adet yumurta,
Bir çay fincanı un,
250 gram tereyağı,
Bir miktar çubuk makarna.

YAPILIŞ :

Etler suyunu çekinceye kadar tencerede çevrilir ve karıştırılır. İçine iki kaşık tereyağı konularak, ince kıyılmış soğan ilâve edilir. Bir dakika karıştırılır sonra un ve salça, veya kabuğu soyulmuş kuşbaşı domates ilâve edilir. Biraz karıştırılarak ince zar gibi kesilmiş ve doğranmış havuç ile bezelye ilâve edilir. Su ve tuz konularak 45 veya 60 dakika pişirilir. Etlerle patates ayrı bir kapta servis yapılır.

PATATESİN YAPILIŞI :

Kabuğu soyulmuş 4 parçaya bölünmüş patates tencereye konur. Üzerini örtecek kadar su ilâve edilerek haşlanır. Suyu süzülür, ayrı tencerede ağzı kapalı olarak 4 dakika bırakılır. Sonra 2 yumurta sarısı ilâve edilerek 4-5 defa sağa-sola karıştırılıp ateşten indirilir. Püre geçirir gibi kalburdan geçirilir (Kat'iyyen karıştırılmamalıdır). Biraz soğuyunca cevizden büyük parçalara bölünüp, üst kısımları hafifçe uzatılır. Buna, 4 cm. uzunluğunda kırılmış makarna sokulur. Evvelâ una, sonra 3 yumurtanın çırpıldığı kaptaki yumurtaya, en sonra da 1 cm. uzunluğunda kırılmış tel şehriyeye bulanıp, 250 gram kızdırılmış tereyağında 2 dakika kızartılarak servis yapılır.

PATLICANLI KEBAP

900 gr koyun eti
60 gr z. yağı (3 çorba kaşığı)
40 gr margarin
(2 çorba kaşığı)
200 gr sogan (2 büyükçe)
200 gr domates (2 orta) veya
1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (tamek tavsiye edilir)
600 gr patlican (4 küçükçe)
2.1/2 bardak su
Tuz, biber

1 — Çok kalın olmayan patlıcanları uzunluklarına dörde kestikten sonra bunları ikişer parmak eninde küçük parçalara doğramalı, küçük doğranmış bu patlıcanları içinde bol tuz olan suya atarak yarım saat suda bırakmalı, yarım saat sonra patlıcanları sudan çıkartarak sıkmak suretiyle sularını çıkartmalı, sonra da bunları; içinde kızdırılmış 3 silme çorba kaşığı z. yağ, 2 silme çorba kaşığı margarin olan tavaya atarak, patlıcanları hafif pembeleşinceye kadar kızartmalı ve bir delikli kepçe ile yağdan çıkararak bir tabağa almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Ateş üstündeki tavaya, iki seferde olmak üzere kuşbaşı kesilmiş 900 gram koyun veya koyunlaşmış kuzu eti ilâve ederek, gayet kuvvetli ateşte etler pembeleşinceye kadar ,aşağı yukarı 2 - 3 dakika kadar

kavurmalı ve her kavrulan parti eti bir delikli kepçe ile yağdan çıkararak, kebabı içinde pişirecek olduğumuz tencereye katmak suretiyle etleri kızartmalıdır.

3 — Etlerin kızartılmaları sona erince; bu sefer de tavaya, piyaz soğanı tâbir edilen yarım ay şeklinde ince doğranmış 2 büyükçe baş soğan katarak, soğanları hafifçe pembeleşinceye kadar kavurmalı, soğanlara; kabukları soyulmuş ve küçük parçalara doğranmış 2 orta domates veya bir kahve fincanı suda hallolmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek, domatesleri de soğanlarla bir dakika kadar pişirdikten sonra tavadaki soğan ve domatesleri de olduğu gibi et tenceresine ilâve etmelidir.

4 — Tenceredeki etlere; 1 kahve kaşığı biber, 2 tatlı kaşığı tuz ile iki, üç seferde olmak üzere, 2 bardak da sıcak su katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve etler yumuşakça bir hal alıncaya kadar aşağı, yukarı bir, bir çeyrek ile üç çeyrek saat arasında pişirmeli, sonra bunlara; kızartarak bir tarafa bırakmış olduğumuz patlıcanları da ilâve ederek, etler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 30-40 dakika daha pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

HÜNKÂR KEBABI

Kebabı :
900 gr koyun eti
40 gr tereyağ
(2 çorba kaşığı)
150 gr domates (2 orta) veya
40 gr tuzsuz domates salçası
(tamek)
(1/2 kahve fincanı)
2.1/2 bardak su

Beğendisi :
750 gr patlıcan
30 gr un (3/4 kahve fin.)
60 gr margarin (3 çorba kaşı.)
300 gr süt (4 kahve fincanı)
25 gr rende kaşar (1 kahve fin.)
Tuz

1 — Kebabı hanesinde gösterilen malzeme ile aynen tas kebabı pişirmeli ve sıcakta bırakmalıdır.

2 — Beğendi hanesinde gösterilen malzeme ile aynen beğendi pişirmelidir.

3 — Her ikisi de hazır olunca; eti tabağın bir tarafına, beğendiyi de diğer tarafına yerleştirmek suretiyle servis yapmalıdır.

KOYUN YAHNİSİ SOĞANI

900 gr koyun eti
600 gr soğan (6 büyük)
100 gr tereyağ
(5 çorba kaşığı)
300 gr domates (2 büyük) veya
1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (tamek)
3 bardak su
1 tatlı kaşığı tarçın-bahar
Tuz

1 — Bir tencereye; 5 silme çorba kaşığı tereyağ ile kemikli olarak, yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 900 gram koyun eti koyarak, etler suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra da bu etlere; piyaz soğanı tâbir edilen yarım ay şeklinde doğranmış altı büyük baş soğan ilâve ederek, soğanlar iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar bunları 10-15 dakika kavurmalıdır.

2 — Soğanlar ölünce; kabukları soyulmuş ve küçük doğranmış iki büyük domates veya yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 1 tatlı kaşığı tarçın - bahar, yarım çorba kaşığı tuz ile 3 bardak da sıcak su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve etler iyice pişinceye kadar bunları ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı 2 saat pişirmeli ve servis yapmalıdır.

KOYUN YAHNİSİ SEBZELİ

900 gr koyun eti
90 gr tereyağ
300 gr arpacık soğanı (30 adet)
450 gr domates (3 büyük)
150 gr ayşekadın fasulyesi
150 gr patlıcan (1 büyükçe)
150 gr kabak (1 büyükçe)
150 gr bamya
3 adet dolmalık biber
Tuz
1 bardak su

1 — Bir tencereye; tereyağ, kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 900 gram koyun eti, 30 adet küçük arpacık soğanı ile 2 tatlı kaşığı da tuz koyarak, et ve soğanlar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 20 ilâ 30 dakika arasında pişmeye bırakmalıdır.

2 — Etler suyunu çekince bunlara; sırasiyle, etrafının kılçıkları bıçakla sıyrılmış ve enliliklerine ve ortalarından ikiye bölünmüş 150 gram ayşekadın fasulyesi, uzunluğuna ortasından ikiye bölünmüş ve ikişer parmak eninde parçalara doğranmış 1 küçük patlıcan, üstü kazınmış, ortasından uzunluğuna dörde bölünmüş bir küçükçe kabak, kabukları soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış küçük doğranmış 3 küçük do-

mates ile uzunluğuna dörde bölünmüş ve içinin çekirdekleri çıkarılmış 3 adet de dolmalık biber ilâvesiyle sebzeleri tencereye yerleştirdikten sonra bunları 5 dakika kadar pişirmeli, sonra da tencereye, 3 bardak sıcak su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve et ve sebzeleri ortadan daha az harareteki ateşte bir saat pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Bir saat sonra, tencereye; tepeleri külâhvari tıraş edercesine ince alınmış ve üstlerine 1 çorba kaşığı tuz ile 1 kahve finvanı sirke atmak suretiyle yarım saat dinlendirilmiş, sonra da bol suda yıkanmış 150 gram da bamya ilâve ederek, tekrar tencerenin kapağını kapatmalı ve etler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları tekrar ortadan daha az harareteki ateşte 45 ilâ 60 dakika arasında pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

KOYUN YAHNİSİ KURU FASULYELİ

90 gr koyun eti
400 gr arpacık soğanı (40 adet)
300 gr domates (2 büyük) veya
100 gr tereyağı
1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (tamek)
4 bardak su
1 adet kırmızı biber
200 gr kuru fasulye
Tuz

1 — Bir tencereye beş silme çorba kaşığı tereyağı, 40 arpacık soğanı ile kol veya kürek tarafından kemikli olarak, yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 900 gram koyun eti koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı, et ve soğanlar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar, arada bir karıştırmak suretiyle 20-30 dakika arasında susuz pişirmeli, sonra bunlara soyulmuş ve küçük doğranmış 2 büyük domates veya yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 4 bardak sıcak su, 1 adet kırmızı biber ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, ortadan daha az harareteki ateşte 1 saat pişirmelidir.

2 — Bir saat sonra, etlere; 8-10 saat suda ısıtılmış ve suyu döküldükten sonra, kaynar suya atmak suretiyle 30 dakika haşlanmış, suyu iyice süzülmüş 200 gram da kuru fasulye ilâve ederek, fasulye ve etler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları üç çeyrek ilâ bir saat arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

ALİ PAŞA KEBABI

900 gr koyun eti
500 gr soğan (büyük)
250 gr domates (2 orta) veya
1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (tamek)
50 gr tereyağı
2 bardak su
1 demet maydanoz
Tuz, biber
Yufkaları :
12 adet hazır baklava yufkası
140 gr tereyağı

1 — Bir tencereye; iki buçuk çorba kaşığı tereyağı ile kemikleri çıkarılmış ve kuşbaşı doğranmış, 900 gram koyun eti, koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı, et suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle pişmeye bırakmalı, sonra buna yarım ay şeklinde ince doğranmış 5 büyük baş soğan ilâve ederek, soğanlar iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar pişirmekte devam etmelidir.

2 — Soğanlar ölünce; bunlara; 2 kahve kaşığı karabiber, yarım çorba kaşığı tuz, soyulmuş ve küçük doğranmış 2 orta domates veya 1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile, 5 dakika sonra olmak üzere 2 bardak da sıcak su ilâve ederek, tekrar tencerenin kapağını kapatmalı, etler pişip de tenceredeki su da iyice çekinceye kadar ortadan daha az hararetteki ateşte bir buçuk - iki saat pişirmeli. Bunlara kıyılmış bir demet de maydanoz katarak, iyice bir karıştırmalı, ve tencereyi ateşten alarak soğumaya bırakmalıdır.

3 — Et soğuyunca; bayat olmayan 12 adet hazır baklava yufkasını büyüklük ve küçüklüklerine göre ikişer ikişer ayırdıktan sonra, bu çifter yufkalardan bir tekini alarak, bunun üstüne fırça veya tavuk tüyü ile, bir kap içinde birbirine karıştırarak eritmiş olduğumuz tereyağından hafifçe yağ sürmeli ve yağ sürülmüş bu tek yufkanın üstüne 2 nci eşini oturtmalı ve üst, üste oturtulmuş 2 nci yufkanın üstüne de uzunluğuna doğru yarıya kadar yine fırça ile hafifçe yağ sürdükten sonra hamura yağ sürülmüş tarafını, yağ sürülmemiş tarafına kapatarak bu çift hamurları dörde katmerlenmiş olarak dört köşe şeklinde sokmalı, sonra da dört köşe hamurun tam orta kısmına 6 hamura yetebilecek hazırlamış olduğumuz etten, yayılmış olarak koyduktan sonra, etin etrafındaki hamurları, etin üstüne doğru bohça katlar gibi kapatmak suretiyle her bir çift yufkadan birer tane olmak üzere, el büyüklüğünde bohçacıklar vücüde getirmeli ve bu bohçaları birer parmak ara ile fırın tepsisine yerleştirmeli ve üstlerine yine fırça ile yağ sürdükten sonra tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek, hamurların üstleri kızarıncaya kadar 15 ilâ 20 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.

KÖYLÜ USULÜ KUZU :
MALZEMESİ (4 kişilik)

750 gram bir parça et (Koyun-Kuzu)
2 kaşık yağ
Tuz - Biber
1 tatlı kaşığı toz hardal su ile eritilmiş
2 kaşık ekmek içi kalburdan geçirilmiş

G A R N İ T Ü R Ü :

1/2 kilo kuru fasulya
3 kaşık yağ
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 küçük soğan (ince kıyılmış)
1/2 diş sarmısak (ince kıyılmış)
1 çay bardağı dolusu (kıyılmış havuç kereviz, lahana karışımı)

YAPILIŞI :

Bir tencereye 2 kaşık yağ konulur, kuzu but veya kolu sarmısakla ovularak tuzlanır ve biberlenir. Tencereye yerleştirilerek zaman zaman yağından üzerine dökmek sureti ile 45 dakika fırında kızartılır. Fırından çıkarıldıktan sonra hardal etin üzerine sürülür, kalburdan geçirilmiş ekmek içi üzerine serpilerek 15 dakika daha fırında pişirilir. Kemikleri çıkarılır, kesilerek servis tabağına konur.

GARNİTÜR :

Akşamdan ıslatılmış kuru fasulya kaynatılır, suyu süzülür, bir tencereye 3 kaşık yağ konulur, evvelâ soğan, sarmısak sonra doğranmış sebzeler kavrulur, salça ilâve edilir, bir dakika sonra da fasulyeler içine atılır. Suya konularak 2,5 - 3 saat pişirilir ve servis tabağının etrafına konularak sofraya verilir.

SÜT KUZUSU TERBİYELİ

1000 gr süt kuzusu
200 gr arpacık soğanı (20 adet)
20 gr tereyağ (1 çorba kaşığı)
3 bardak su
3 adet yumurta sarısı
2 orta limon suyu
Tuz

1 — Bir tencereye; kol veya kürek tarafından kemikli olarak, yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 1000 gram süt kuzusu, soyulmuş 20 adet arpacık soğanı, 1 silme çorba kaşığı tereyağ, 3 bardak su yarım çorba kaşığıda tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı etler iyice pişinceye kadar bunları ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı bir ilâ bir buçuk saat arasında haşlamalı, bu et ve soğanları iyice süzülmüş olarak bir servis tabağına almalı ve soğumamaları için, sıcakca bir yere bırakmalıdır.

2 — Bir kuşaneye; 3 adet yumurta sarısı ile 2 orta limon suyu ko-

yarak, çalkaladıktan sonra bunlara azar, azar ve sicim gibi akıtmak suretiyle tenceredeki etin suyunu katmalı ve bir taraftan da hızlıca döğerek bunları birbiriyle halletmeli, sonra da bu limonlu ve yumurtalı et suyunu küçük ateşte karıştırmak suretiyle terbiyenin hafifçe koyulaşmasını temin etmeli ve bunu tabaktaki et ve soğanların üzerine dökmeli ve servis yapmalıdır.

KUZU KAPAMASI

900 gr kuzu eti
70 gr tereyağ
(3.1/2 çorba kaşığı)
80 gr kuru soğan (1 baş)
2 küçük demet pazı
3 adet yeşil salata
12 adet yeşil soğan
60 gr havuç (1 orta)
1.1/2 bardak su
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tereotu
3/4 çorba kaşığı un
Tuz

1 — Bir tencereye; yıkanmış ve küçükçe doğranmış 12 adet yeşil soğan, 2 demet pazı, yaprak koparılmış 3 demet yeşil salata, kazınmış ve yarımşar parmak boyunda kesilmiş 1 orta havuç, soyulmuş ve 8 parçaya bölünmüş 1 baş kuru soğan, 1 bardak su, 1 tatlı kaşığı toz şeker, bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağ, tuz ile kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış, böbrek yatağı pirzola veya kol taraflarından olmak üzere 900 gram da kuzu eti koyarak tencerenin kapağını kapatmalı ve et yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı bir çeyrek ilâ bir buçuk saat ortadan daha az tarzındaki ateşte pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Et pişince, tencereye; 1 kahve fincanı suda halledilmiş üç çeyrek çorba kaşığı un ilâve ederek, eti beş dakika daha pişirmeli, sonra bunlara kıyılmış 1 demet de tereotu katarak bir taşım daha kaynattıktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

SÜT KUZUSU YOĞURTLU

1000 gr süt kuzusu
200 gr soğan (4 küçükçe)
20 tereyağı (1 çorba kaşığı)
2 demet tereotu
2 kahve fincanı su
250 gr yoğurt
Tuz

1 — Bir tencereye; 1 silme çorba kaşığı tereyağı, 4'e bölünmüş 4 küçükçe soğan, kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış kol, kürek veya filâto tarafından 1000 gram kuzu eti ile iki tatlı

kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağı kapatılmış olarak eti hafif ateşe oturtmalı ve her çeyrek saatte bir kahve fincanı olmak üzere iki buçuk ilâ üç kahve fincanı da su ilâve etmek suretiyle, etler yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları aşağı yukarı bir, bir buçuk saat arasında pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Etler pişince, tencereye kıyılırcasına, ince doğranmış 2 adet tereotu ilâve ederek eti tabağa almalı, üstüne; içine; yarım kahve fincanı su katılmış ve iyice çalkalanmış 250 gram yoğurt dökmeli ve servis yapmalıdır.

SÜT KUZUSU FIRIN PATATESLİ

1000 gr süt kuzusu budu
80 gr tereyağ (4 çorba kaşığı)
1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (tamek)
600 gr sarı patates
Tuz
5 bardak su

1 — Bir tencereye; 5 bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ile yıkanmış, fakat üstünün ince derisi çıkarılmamış, hattâ zedelenmemiş 1000 gram süt kuzusu budu koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı, suyun ısınmasiyle üstünde hâsıl olan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra, tencerenin kapağını kapatmalı ve eti orta hararetteki ateşte 30 dakika haşlamalı, sonra eti tencereden çıkartarak bir tepsiye almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip, bir kuşaneye; 4 silme çorba kaşığı tereyağı koyarak hafifçe kızdırmalı, sonra bu yağı 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile etin haşlandığı suyu katarak bunları ancak bir bir taşım kaynatmalı, bu salçayı tepsideki etlerin üstüne döktükten sonra, tepsiye; soyulmuş ve ortalarından ikiye bölünmüş küçüklerinden 600 gram sarı patates ile yarım silme çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, tepsiyi orta hararetteki fırına sürmeli. Et ve patateslerin birer tarafları kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle bunları, 30-45 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.

SÜT KUZUSU ROSTOSU

1000 gr süt kuzusu budu
40 gr tereyağı (2 çorba kaşığı)
150 gr soğan (2 orta)
20 gr zeytinyağı (1 çorba ka.)
75 gr havuç (1 orta)
1/ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (tamek)
1.1/2 bardak su
Tuz

1 — Bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı tereyağı ile 1 çorba kaşığı zeytinyağı koyarak, kızdırmalı, sonra bu yağa yıkanmış, tuzlanmış fakat üstünün zar gibi ince derisi kat'iyen kesilmemiş, hattâ zedelenmemiş 1000 gram süt kuzusu budu ilâve ederek, küçük ateşte budun evvelâ bir, sonra da diğer tarafı nar gibi oluncaya kadar kızartmalıdır.

2 — Kızarınca; buna küçük doğranmış 1 orta havuç ile küçük kesilmiş 2 orta baş da soğan katarak, soğanlar hafifçe ölünceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle beş dakika daha kavurmalı, sonra da tencereye; yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile bir buçuk bardak da sıcak su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve et iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar ortadan daha az harareteki ateşte bir-bir buçuk saat arasında pişirmeli ve eti tencereden çıkartarak, ince dilimlere kesmek suretiyle, hafifçe ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirmeli ve ılıkça bir yerde bırakmalıdır.

3 — Tenceredeki salçasını da, sebzeleriyle birlikte püre halinde ince delikli süzgeçten geçirerek koyuca bir salça kıvamına getirmeli ve salçayı tekrar ısıttıktan sonra tabaktaki etlerin üzerlerine dökmeli ve servis yapmalıdır.

SÜT KUZUSU — FIRIN SALÇALI

1000 gr süt kuzusu budu	Salçası :
1 kahve fincanı su	300 gr domates (2 orta) veya
Tuz	1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (tamek)

1 — Yıkanmış ve üstü ovalanmak suretiyle tuzlanmış âzamî 1000 gram gelen bir süt kuzusu budunu tepsiye yerleştirdikten sonra buna 1 kahve fincanı su ilâve ederek tepsiyi iyice kızdırılmış fırına sürmeli ve budun bir tarafı kızardıktan sonra diğer tarafına çevirmek suretiyle eti 50 ilâ 60 dakika arasında pişirmeli ve soğumaması için ateşi söndürülmüş fırında bırakmalıdır. (Kuzu budunun oynak kemiklerinden hiçbirinin kırılmaması lâzım geldiği gibi üstünün zar gibi derisini de yüzmeden hattâ zedelemeden budu pişirmelidir. Bir de etlerin lâyıkı veçhile pişip pişmediğini anlamak için etin ortasına bir çubuk batırmak zarureti vardır. Su kırmızı, kırmızı çıkarsa et henüz pişmemiş, pembemsi çıkarsa orta pişmiş, kahverengi çıkarsa çok pişmiş olduğu anlaşılır. Bundan başka eti pişirecek olduğumuz tepsi veya kabın eti ancak içine alabilecek büyüklükte olması şarttır).

2 — Et pişince; bir kuşaneye; soyulmuş, ortasından enliliğine keserek sıkmak suretiyle çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 orta domates koyarak, domatesleri püre haline gelinceye kadar pişirmeli

ve ateşten alarak, püre salçaya veya domates yerine kullanılacak yarım kahve fincanı tuzsuz naturel domates salçasına, budu pişirdiğimiz kuzunun yağlı suyunu katmalı ve tekrar 3-5 dakika beraberce kaynattıktan sonra dilimlere keserek tabağa yerleştirmiş olduğumuz etin üstüne dökmeli ve servis yapmalıdır. (Salça çok yağlı ise üstünden ya bir miktar yağını almalı veyahut da bir miktar da sade su katmalıdır.)

NOT : Kuzunun pirzola kısmını da bütün olarak, yani kalemlere ayırmadan yukarıda tarif edildiği veçhile pişirmek de kabildir.

KUZU DOLMASI

Eti :
750 gr kuzu but veya kolu
3/4 bardak su
Tuz

Pilâvın malzemesi :
375 gr pirinç (1.1/2 bardak)
560 gr kuzunun piştiği su (2.1/2 bardak)
90 gr tereyağ (5.1/2 çorba kaşığı)
1 böbrek veya 1/4 kuzu ciğeri
1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (tamek tavsiye edilir).
2 tatlı kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı çam fıstığı
1 çorba kaşığı siyah üzüm
1 demet tereotu
Tuz, biber, baharat

1 — Ancak kuzu butunu alabilecek bir tepsiye üç çeyrek bardak su ile yıkanmış ve üstü ovalanmak suretiyle tuzlanmış 750 gram yağlıca süt kuzusu butu koyarak, tepsiyi kızgınca fırına sürmeli, etin bir tarafı kızardıktan sonra diğer tarafını çevirmek suretiyle butun her iki tarafını da nar gibi oluncaya kadar aşağı yukarı 1 saat pişirmeli, sonra butu tepsiden çıkararak ılıkça bir tarafa bırakmalı. Kuzunun piştiği yağlı su ile iç pilâv pişirmek üzere bu suyu bir miktar daha adi su katmak suretiyle iki bir çeyrek bardağa iblâğ etmeli ve bunu da bir tarafa bırakmalıdır. (Süt kuzusu için 1 saat pişme kâfidir. Büyükçe kuzu ise üstüne bir kapak kapatmak suretiyle yarım saat daha pişirmek icap eder. Fırın bulunduğu takdirde; bir tencereye üç silme çorba kaşığı yağ koyarak kızdırmalı, sonra bu yağa tuzlamış olduğumuz butu ilâve ederek etin her iki tarafı nar gibi oluncaya kadar çevirmek suretiyle kızartmalı ve buna bir bardak su katarak hafif ateşte bir ilâ bir buçuk saat kadar pişirmek suretiyle kuzu dolması yapmak da kabildir).

2 — Diğer taraftan, bir tepsi içinde taş ve darıları ayıklanmış bir buçuk bardak pirince, 1 çorba kaşığı tuz ile, üstlerini iyice kaplıyabilecek kadar sıcakça, fakat kaynar olmıyan su ilâve ederek, su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalı, soğuyunca suyu dökmeli ve pirinç-

lerden duru bir su çıkıncaya kadar kırmadan hafifçe ovalamak suretiyle yıkamalı ve bunları da bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Sonra bir tencereye; bir silme çorba kaşığı yağ koyarak kızdırmalı ve kızdırılmış bu yağa tavla zarı büyüklüğünde parçalara doğranmış bir böbrek veya bir çeyrek kuzu ciğeri katarak, ciğerler pembe bir renk alıncaya kadar kızartmalı, sonra da kızdırılmış bu yağa 2 tatlı kaşığı çam fıstığı ile yıkanmış ve süzmüş olduğumuz pirinçleri de ilâve ederek pirinçleri 10 dakika kadar kuvvetlice ateşte karıştırarak kavurmalı. Bunlara sırasiyle sıcak bir halde bulunan iki bir çeyrek bardak kuzuların piştiği yağlı su, 2 tatlı kaşığı siyah üzüm, yarım fincan tuzsuz domates salçası, yarım silme çorba kaşığı tuz ile sote ederek bir tarafa bırakmış olduğumuz böbrekleri de ilâve ederek, hepsini iyice karıştırmalı, sonra da tencerenin kapağını kapatarak, pirinçler suyunu çekinceye kadar önceleri kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere pilâvı pişmeğe bırakmalıdır.

4 — Pilâv pişince; buna kıyılmış bir demet tereotu katarak, hafif ateşte demlenmeğe bırakmalı, sonra da tabağa alarak, üstüne küçük dilimlere kesilmiş olarak kuzuyu döşemeli ve servis yapmalıdır.

SÜT KUZUSUNDAN KÂĞIT KEBABI

750 gr süt kuzusu
1/2 adet kuzu karaciğeri
3 adet böbrek
6 adet yeşil soğan
1 demet tereotu
1 demet maydanoz
60 gr tereyağ (3 çorba kaşığı)
1 çorba kaşığı kekik
Tuz, biber

1 — Büyükçe bir sahana kemikli olarak irice kuşbaşı kesilmiş 750 gram süt kuzusu, yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış yarım kuzu karaciğeri, üstünün yağlariyle birlikte dörde bölünmüş 3 adet kuzu böbreği, yıkanmış ve birer santim uzunluğunda parçalara doğranmış altı yeşil soğan, kıyılmış birer demet tereotu ve maydanoz, bir çorba kaşığı kekik, 1 tatlı kaşığı karabiber ile yarım çorba kaşığı tuz koyarak, harmanlamak suretiyle hepsini birbirine karıştırmalıdır.

2 — Sonra bu karışık etleri üst, üste yayılmış ve üstüne 3 çorba kaşığı tereyağı sıvanmış, yağlı kâğıdın üzerine alarak, kâğıdın yanlarını etlerin üzerlerine çevirmek ve sarmak suretiyle etleri dört köşe bir paket yapmalı ve iple sıkıca bağlamalıdır.

3 — Paketin üstünü su ile ıslattıktan sonra, paketi bir tepsi içinde kızgın fırına sürerek, bir, bir buçuk ilâ iki saat arasında pişirmeli

ve paketi fırından alarak, üst kısmını bir makas ile kesip attıktan sonra, paketin alt kısmını bir tabağa oturtmak suretiyle servis yapmalıdır. (Fırında yanmaması için paketi arada bir ıslatmalıdır).

TOPRAK KOKOTLARDA KUZU GÜVECİ PATATESLİ

900 gr kuzu eti
70 gr tereyağı (3.1/2 çorba kaşığı)
600 gr sarı patates (5 büyük)
300 gr domates (3 orta) veya
50 gr domates salçası tamek (1/2 kahve fincanı)
150 gr soğan (2 orta)
10 adet taze soğan (2 demet)
5 taze sarmısak (1 demet)
veya
10 diş sarmısak
1 defne yaprağı
2 demet tereotu
6 adet yeşil biber
1/2 bardak su
Tuz

1 — Bir büyük ve yayvanca toprak güvece; sırasiyle kemikleri çıkarılmadan yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış ve yıkanmış kol tarafından 900 gram kuzu eti, kabukları soyulmuş ve sekize bölünmüş 2 orta soğan, yarım parmak boyunda doğranmış 2 demet taze soğan, yine yarım parmak boyunda kesilmiş 1 demet taze sarmısak veya on diş sarmısak, soyulmuş dörde bölünmüş 5 büyük sarı patates, 1 defne yaprağı, küçük parçalara doğranmış 6 adet yeşil biber, soyulmuş ve küçük kesilmiş 3 orta domates veya 1 kahve fincanı su içinde halledilmiş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ve küçük parçalara koparılmış üç buçuk silme tereyağ ve yarım bardak su, 2 tatlı kaşığı tuz ile kıyılmış 2 demet tereotu ilâve ederek üstlerine de bir yağ kâğıdı örtmeli ve güvecin kapağını kapatmalıdır.

2 — Güveci, orta harareteki fırına sürerek etler iyice yumuşak, bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı iki buçuk - üç saat pişirmeli ve fırından alarak güveciyle servis yapmalıdır.

NOT : Güveci hafif ateşte de pişirmek kabildir. O takdirde pişirme müddetini iki - iki buçuk saate indirmelidir.

KUZU ÇANAK KEBABI

1000 gr kuzu eti
100 gr tereyağı (5 çorba kaşığı)
600 gr sarı patates (3 büyük)
300 gr kuru soğan (3 büyük)
3 demet taze soğan
3 demet taze sarmısak
300 gr domates (2 büyük) veya
1/2 kahve fincanı domates salçası (tamek)
2 adet kırmızı biber
1.1/2 kahve fincanı su
3 demet tereotu
Tuz, biber
1 Büyük yağ kâğıdı

1 — Büyük ve yayvanca bir güvece; sırasiyle kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 1000 gram kuzu eti, halkalara doğranmış 3 büyük baş soğan, yarımşar parmak uzunluğunda kesilmiş 3 er demet taze soğan ve sarmısak, soyulmuş ve dörde bölünmüş küçükçelerinden 600 gram sarı patates, küçük parçalara doğranmış 2 büyük domates veya yarım kahve fincanı su içinde halolmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 2 kırmızı biber, 5 silme çorba kaşığı tereyağ, kıyılmış 3 demet tereotu, 1 çorba kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı karabiber, ile bir buçuk kahve fincanı da su ilâve ettikten sonra, üstüne; güveci iyice kaplıyabilecek büyüklükte 1 yağlı kâğıt örtmeli, kâğıdın üstüne de güvecin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 — Güvecin istiflenmesi sona erince; bunu orta harareteki fırına sürerek, etler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar iki - iki buçuk saat arasında pişirmeli ve güveci bir tabağa oturtmak suretiyle servis yapmalıdır.

KUZU İNCİK PATLICANLI

1000-1100 gr incik (6 adet)
100 gr tereyağı (5 çorba ka.)
100 gr soğan (1 orta)
200 gr ayrıca soğan (2 orta)
250 gr domates (2 orta)
200 gr dolmalık biber (5 adet)
100 gr çiğ krema (1-1,5 kahve fincanı)
750 gr patlıcan (3 adet)
1 adet limon
Tuz, karabiber

1 — Bir tencereye beş silme çorba kaşığı tereyağı, altı adet incik ile ince kıyılmış bir orta baş soğan koyarak, soğanlar ölmüş bir hale gelinceye kadar aşağı yukarı on dakika kavurmalı. Bunlara iki bardak su ile bir adet limon suyu ilâve ederek incikler, az pişmiş bir hale gelinceye kadar 40 dakika ateşte pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Sonra tencereyi ateşten alarak incikleri çıkartmalı, suyu bir süzgeçten geçirmek suretiyle süzmeli ve her ikisini de bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Bilâhare temiz bir tencereye, bir tarafa bırakmış olduğumuz incikleri ve onların üzerine kenarları soyulmuş, yarım parmak inceliğinde uzunca kesilmiş üç patlıcan, kibrit şeklinde kesilmiş 5 adet dolmalık biber, piyaz soğanı tâbir edilen yarım ay şeklinde kesilmiş iki orta baş soğan, ve küçük doğranmış iki orta domates, tuz, karabiberiyle bir çeyrek kahve fincanı çiğ krema ve bir tarafa bırakmış olduğumuz et suyunu da ilâve etmeli, incikler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar orta harareteki ateşte aşağı yukarı 30-45 dakika pişirmeğe bırakmalı ve ser-

vis yapmalıdır.

SEBZELİ KUZU BUĞULAMASI

900 gr kuzu
100 gr tereyağı (5 çorba kaşığı)
200 gr havuç (2 orta)
200 gr dolmalık biber (5 adet)
300 gr patates (3 orta)
250 gr (2 orta)
100 gr soğan (1 orta)
200 gr soğan (2 orta)
100 gr çiğ krema (1.1/4 kahve fincanı)
500 gr patlıcan (2 adet)
1 adet limon
Tuz, biber

1 — Bir tencereye, beş silme çorba kaşığı tereyağı, kol tarafından kemikli olarak ikişer parmak eninde uzun doğranmış 900 gram kuzu eti ve ince kıyılmış bir orta baş soğan koyarak soğanlar ölmüş bir hal alıncaya kadar on dakika kavurmalı, sonra bunlara bir buçuk bardak su ilâve ederek aşağı yukarı 40 dakika kadar pişirmelidir.

2 — Tencereyi ateşten alarak etleri çıkartmalı ve suyu da bir süzgeçten geçirmek suretiyle süzmeli ve her ikisini de bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Bilâhare temiz bir tencereye, bir tarafa bırakmış olduğumuz etleri ve onların üzerine tıraş edercesine ince soyulmuş, yarım parmak inceliğinde uzunca kesilmiş iki patlıcan, kibrit şeklinde kesilmiş beş adet dolmalık biber, piyaz soğanı tâbir edilen yarım ay şeklinde doğranmış iki orta baş soğan, yarım parmak kalınlığında halka kesilmiş iki orta havuç, soyulmuş ve çiğ olarak dörde bölünmüş üç orta patates, küçük doğranmış iki orta domates, tuz, karabiber, bir çeyrek kahve fincanı çiğ krema ile bir tarafa bırakmış olduğumuz yağlı et suyunu da ilâve ederek, etler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları orta hararetteki ateşte 30 ilâ 45 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.

KUZU KEBABI ABANT USULÜ

1000 gr kuzu eti
150 gr zeytinyağı veya margarin (3/4 bardak)
60 gr tereyağı (3 çorba kaşığı)
150 gr soğan (2 orta baş)
250 gr domates (2 orta) salça tamek
2 adet dolmalık biber
Biber
Maydanoz
Salçası :
30 gr tereyağı (1.1/2 çorba ka.)
25 gr (1/2 kahve fincanı)
250 gr süt (1 bardak)
50 gr çiğ krema (1-1.1/4 fin.)
Tuz

1 — Bir tencereye, 3 silme çorba kaşığı tereyağı ile but tarafından

kemikleri çıkarılmış ve kuşbaşı kesilmiş 1000 gram kuzu eti ile ince kıyılmış bir orta baş soğan koyarak, soğanlar ölmüş bir hale gelinceye kadar aşağı yukarı 10 dakika kavurmalı, sonra 1 bardak su ile 1 adet limon suyu ilâve ederek etler iyice pişmiş bir hale gelinceye kadar bunları aşağı yukarı 1-1.1/2 saat pişmeye bırakılmalıdır.

2 — Diğer taraftan bir tavaya 3/4 bardak zeytinyağı veya margarin koyarak kızdırmalı, bu yağa kabukları tıraş edilircesine soyulmuş ve yarım parmak inceliğinde uzun kesilmiş patlıcanları ilâve ederek evvela patlıcanların bir, sonra da diğer tarafları pembe bir renk alıncaya kadar kızartmalı, bir yana bırakmalıdır ve ateşteki boş tavaya da uzunluklarına doğru ikiye bölünmüş 3 adet dolmalık biber katarak onları da 1-2 dakika kadar kızartmalı ve bunları patlıcanların yanına katmalıdır.

3 — Kızartarak bir tarafa bırakmış olduğumuz patlıcanların yarısını ikişer parmak ara ile yanyana sıralamalı, sıralanmış patlıcanların üstlerine de pişirmiş olduğumuz kuşbaşı etleri, salçası ve yağı yarı, yarıya süzülmüş olarak mütesaviyen taksim etmeli ve etlerin üstlerine de birer adet kızartılmış biber yerleştirmeli, üzerlerine patlıcanların diğer yarılarını döşemeli, bunların üstlerine de birer kürdan batırmak suretiyle birbirine karışmaz bir hale getirmeli ve bu tepsiyi küçük ateşte ısınmaya bırakmalıdır.

4 — Patlıcanlar ısınmakta iken küçük bir kuşaneye 1.1/2 silme çorba kaşığı tereyağı ile 3/4 kahve fincanı un ilâve ederek, unu karıştırmak suretiyle ancak 2 dakika kavurmalı, sonra kavrulmuş bu una 1 bardak süt, bir kahve fincanı çiğ krema (varsa) ile bir tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, hızlıca ve durmadan karıştırmak suretiyle sütü una yedirmeli, mahlût koyuca muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirmeğe devam etmeli, koyulaşınca bunu patlıcanların üzerlerine muntazam ve müsavi bir şekilde dökmeli, üzerlerine çok küçük kesilmiş domates, bir, iki yaprak maydanoz oturtmak suretiyle süslemeli ve servis yapmalıdır.

PİRZOLA
(Kuzu veya Koyundan)

1000 gr koyun pirzolası
1 çorba kaşığı zeytinyağ
1 orta soğan
1 çorba kaşığı kekik istenirse
Tuz

1 — Kalem kalem ayrılmış 1000 gram koyun pirzolasını, alafranga tâbir edilen usulde, yani, pirzolanın alt kemik kısmına isabet eden yağ ve az etlerin usulü veçhile kesilmesi suretiyle hazırladıktan veya kasa-

ba hazırlattıktan sonra, et döğmeğe mahsuş demir ile üstlerine vurmak suretiyle pirzolaları yarım parmak inceliğinde yassılatmalıdır. (Alaturka tâbir edilen usul: alt kemik kısmına isabet eden et ve yağların, esas etlerin üstlerine kıvırmak suretiyle döğülmesi demektir. Bu usulde hazırlanan pirzolalar bazan ızgarada pişerken esas etten ayrılarak sarkmaktadır. Kemiğin alt kısmındaki bu kabil etleri çıkararak veya kasaba çıkartarak kıyma ve kuşbaşı olarak kullanmalıdır.

2 — Döğmüş olduğumuz pirzolaları bir sahan veya tabağa koyduktan sonra, üstlerine 1 çorba kaşığı zeytinyağı ile 1 orta büyüklükte soğan suyu ilâve etmeli ve hepsini birlikte karıştırdıktan sonra, 1 ilâ 2 saat kadar bir tarafa bırakmalıdır. (Soğan, ince doğrandıktan sonra üstüne bir miktar tuz serpmeli ve on dakika kadar böylece bıraktıktan sonra sıkmak suretiyle suyunu çıkarmalıdır).

3 — İki saat sonra, soğan suyu ve zeytinyağında bırakmış olduğumuz pirzolaları harlı, fakat alevli olmayan odun kömürü ateşinin 4 - 5 parmak yüksekliğinde bir yerine oturtulmuş tel ızgaraya yerleştirilmeli, (ızgaranın tellerini zeytinyağladıktan sonra pirzolaları oturtmalıdır) ve pirzolaları alt tarafları kızarıp da üstleri hafifçe terlemeye başlayınca diğer taraflarını çevirmek suretiyle aşağı yukarı 4-8 dakika arasında pişirmeli, sonra da ılıkça bir tabağa alarak tuzladıktan sonra servis yapmalıdır. (Kuzu eti 4-5, koyun ise 6-8 dakika arasında pişirilmelidir. Bir de bazı pirzolalar yağlıca olduklarında ateşi parlatırlar; o takdirde ateşe bir kaç tutam tuz serpmelidir).

BUĞU PİRZOLASI

1000 gr koyun pirzolası
80 gr tereyağı (4 çorba kaşığı)
200 gr soğan (2 büyük)
300 gr domates (2 orta) veya
1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
3/4 bardak su
2 demet tereotu
500 gr sarı patates
tuz, karabiber

1 — Tencereye; kalem kalem ayrılmış ve alaturka tâbir edilen usulde döğülmüş veya kasaba döğdürülmüş hazırlatılmış 1000 gram koyun pirzolasını muntazam bir şekilde yerleştirildikten sonra, tencereye; sırasiyle 4 silme çorba kaşığı tereyağ, küçük doğranmış 2 orta domates veya 1 kahve fincanı su içinde hallolmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, üç çeyrek bardak su, soyulmuş ve küçükçe dilimlere doğranmış 500 gram sarı patates kıyılmış 2 demet dereotu, 1 kahve kaşığı karabiber ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi kuvvetli ateşe oturtarak, 50 dakika pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak, servis yapmalıdır.

KUZU PİRZOLASI PANE PÜRELİ

1250 gr kuzu pirzolası (12 kalem)
30 gr un (1/2 kahve fincanı)
200 gr galeta tozu (1.1/2 bar.)
1 adet yumurta
1 kahve kaşığı karabiber
1 kahve kaşığı zeytinyağı
100 gr margarin (3 çorba kaş.)
40 gr tereyağı (2 çorba kaşığı)

1 — Aşağı yukarı 1000 gram (12 kalem) kuzu pirzolasını alafranga tâbir edilen usulde hazırladıktan sonra et döğmeğe mahsus demir ile vurarak bıçak sırtı inceliğinde yassılatmalıdır. (Alafranga, kalemlerin alt kısmındaki az et tabakasının çıkarılması demektir).

2 — Pirzolaların döğülmeleri sona erince; üç küçük tabak alarak bunlardan birine yarım kahve fincanı un, ikincisine, bir buçuk bardak galeta tozu, üçüncüsüne de, içine 1 kahve kaşığı karabiber ve 1 kahve kaşığı zeytinyağı katılmış ve çatalla iyice döğülmüş 1 adet yumurta koymalı, sonra yassılatmış olduğumuz pirzolaları, teker teker alarak, tuzladıktan sonra her iki taraflarını una batırmak ve iyice silkmek suretiyle gayet hafif unlamalı ve sırasiyle yumurtaya ve galeta tozuna bulamak suretiyle bütün pirzolaları bu şekilde iyice galetalamalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Müteakiben bir tavaya; rafine yağını koyarak, iyice kızdırmalı, sonra bu kızgın yağa, çok sıkışık olmamak üzere galetaladığımız pirzolaları ilâve ederek, ateşin hararetini hafifçe azaltmalı ve etlerin bir tarafları kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle her bir taraflarını aşağı yukarı 5 - 6 dakika hesabiyle 10 - 12 dakika kadar pişirmeli, delikli kepçe ile bir kaba almalıdır. (Pirzolaların tavada gayet ferah bir şekilde pişmesi lâzımdır. Bu itibarla paneleri 2 veya 3 seferde pişirmek icap eder).

4 — Pirzolaların pişirilmesi sona erince, bunları servis tabağına alarak üstlerine sıcak bir halde 2 silme çorba kaşığı tereyağı gezdirmeli ve pirzolaları servis yapmalıdır.

KUZU PİRZOLASI ÜSTÜ PATATESLİ

1000 gr büyükçe kuzu pirzolası
20 gr Margarin (2 çorba kaşı.)
Üstüne Patatesi :
500 gr sarı patates
40 gr (3/4 kahve fincanı)
2.1/2 adet yumurta
225 gr zeytinyağı (1 bardak)
Tuz

1 — Büyükçe kuzulardan olmak üzere 1000 gram kuzu pirzolasını kalem kalem ayırdıktan sonra, bunların alt kısımlarındaki etleri kes-

mek suretiyle alafranga tâbir edilen şekilde hazırlamalı veya kasaba hazırlatmalı, bunları et döğmeğe mahsus demirle döğerek, pirzolaları yarım parmak inceliğinde yassıltmalıdır.

2 — Yassıltmış olduğumuz bu pirzolaları 4 er, 5 er olmak üzere içinde kızdırılmış 2 çorba margarin olan tavaya atarak, gayet kuvvetli ateşte pirzolaların bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek ve kızartmak suretiyle pişirmeli, sonra pirzolaları tabağa alarak iyice soğumaya bırakmalıdır.

3 — Pirzolalar soğumakta iken, diğer taraftan da bir tencereye soyulmuş ve küçük parçalara doğranmış 500 gram sarı patates ile üstlerini iyice kaplıyabilecek kadar su koyduktan sonra, patatesleri iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 25 dakika haşlamalı, sularını süzmeli, bunları et makinası veya pompres tâbir edilen aletten geçirmek suretiyle patatesleri püre haline getirmeli ve bu püreye yarım çorba kaşığı tuz, teker, teker olmak üzere iki buçuk adet yumurta, 1 sarı ile üç çeyrek kahve fincanı da un ilâve ederek, karıştırmak suretiyle bunları koyuca bir bulamaç haline getirmelidir. (Her yumurta katışta karıştırarak yumurtayı patatese yedirmelidir.

4 — Püre hazırlanınca; soğumaya bırakmış olduğumuz pirzolaları teker teker alarak, bunların etli taraflarını hazırlamış olduğumuz patates püresine bulamak suretiyle, etlerin üstlerinde patatesten kalın bir tabaka vücude getirmeli, sonra da üstleri patateslenmiş pirzolaları içinde kızdırılmış 1 bardak margarin veya çiçek yağı olan tavaya atarak pirzolaların bir tarafı pembeleştikten sonra, diğer taraflarını çevirmek ve pembeleştirmek suretiyle kızartmalı ve tabağa alarak servis yapmalıdır. (Pirzolaları iyice kızdırılmış yağa attıktan sonra, harareti biraz azaltmak suretiyle pişirmeli ve buna taze patates kullanmalıdır).

SÜT KUZUSU BUDU FIRIN SALÇALI

750 gr süt kuzusu budu
1/2 kahve fincanı su
Tuz
Patates püresi :
500 gr beyaz patates (4 büyük)
50 gr tereyağı (2.1/2 çorba k.)
1 adet bütün yumurta
1 adet yumurta sarısı
1 kahve fincanı gravyer peyniri
Tuz
Morney salçası :
35 gr tereyağı (1/2 kahve fin.)
250 gr süt (1 bardak)
50 gr rende gravyer veya kaşar peyniri (2 kahve fincanı)
Altına :
1 adet forma francalası

1 — Formalık tâbir edilen dört köşe ve uzunca bir francalanın kenar kabuklarını, tıraş edercesine ince kesip çıkardıktan sonra, francala-

nın sağ tarafından solu istikametinde meyilli olarak, yani francalanın sağ kısmı üç parmak yüksekliğinde olmak üzere meyille kesmeli, bu meyilli ekmeği, uzunca bir servis tabağının tam ortasına oturttuktan sonra, bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bir kuşaneye; soyulmuş 500 gram pürelik beyaz patates ile üstlerini kaplıyabilecek kadar su koyduktan sonra patatesler yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlamalı, sonra da suyunu süzerek, patatesleri pompres veya et makinesinden geçirmek suretiyle püre haline getirmeli. Bu püreye; 1 bütün yumurta, 1 yumurta sarısı, iki buçuk çorba kaşığı tereyağ, 1 kahve fincanı rende kaşar veya gravyer peyniri ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, iyice karıştırmak suretiyle hepsini birbirleriyle halletmeli, sonra da püreyi bir sıkma torbasına koyarak, meyilli ekmeği yerleştirmiş olduğumuz tabağın; etrafına kordon şeklinde püre patates sıkmak suretiyle tabağın kenarlarını püre ile süslemeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Diğer taraftan, usulü veçhile içinin kemiği çıkarılmış veya kasaba çıkartılmış aşağı yukarı 750 gr. ağırlığındaki bir süt kuzusu budunu iple sıkıca bağladıktan sonra bir kenarlı küçük tepsiye koymalı, üstüne de yarım kahve fincanı su ilâve ederek, her iki tarafı iyice kızarıp da pişinceye kadar harareti üstten verilmiş kızgın bir fırında aşağı yukarı 45 ile 60 dakika kadar pişirmeli. (Budu çok fazla pişirmemelidir. Aksi takdirde kesilmez, dağılır). Fırından alarak, üstündeki ipleri kesekek çıkarmalı ve dilimlere kestikten sonra tabaktaki ekmeğin üstüne döşemelidir.

KÖFTE RUMEN USULÜ
(Miditey)

250 gr sığır eti	1 kahve kaşığı karbonat
250 gr koyun eti	1 kahve kaşığı karabiber
80 gr kuyruk yağı	3 kahve kaşığı kekik
40 gr koyun böbrek yağı	5 diş döğülmüş sarmısak
3 kahve kaşığı tuz	1/2 bardak su
1 kahve kaşığı kimyon	1/2 kahve fincanı zeytinyağı
1 kahve kaşığı yenibahar	

1 — Kemikleri çıkarılmış olarak tartılmış 250 gram sığır eti, 250 gram koyun eti, 80 gram kuyruk yağı, 40 gram böbrek yağını beraberce dörtbeş defa et makinesinden geçirmek suretiyle kıyma yapmalı, sonra bu mahlût kıymaya 3 kahve kaşığı tuz, 1 k. kaşığı kimyon, 1 k. kaşığı yenibahar, 1 k. kaşığı karbonat, 1 kahve kaşığı karabiber, 3 k. kaşığı kekik 5 diş döğülmüş sarmısak ile azar azar olmak üzere 1/2 bardak da su ilâve ederek, bunları en aşağı 20 dakika yoğurmalı ve içine fazla su katılmış olması dolayısiyle, yumuşakça olan bu kıymaları, buz dolabındaki buz-

luğun altında 3 saat kadar bırakmak suretiyle kıymaların katılaşmasını temin etmelidir.

2 — Sonra iyice katılaşmış olan bu kıymalardan irice ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, zeytinyağlanmış iki avuç içinde yuvarlamalı ve üstlerine bastırmak suretiyle yarım parmak inceliğinde yassılttıktan sonra üstlerini hafifçe zeytinyağlamalıdır.

3 — Bilâhare yassıltmış ve zeytinyağlamış olduğumuz bu köfteleri, harlı, fakat alevli olmayan odun kömürü ateşinin 3-4 parmak üstünde bir yerine oturtulmuş tel ızgaraya yerleştirmeli (ızgaranın tellerini yağladıktan sonra yerleştirmelidir.) ve köftelerin bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle bunları 4-6 dakika kadar pişirmeli, sonra da ılıkça tabağa alarak servis yapmalıdır.

KÖFTE ŞİŞTE

750 gr kıyma	1 adet bütün yumurta
150 gr soğan (2 orta)	Tuz ve karabiber

1 — Kemiksiz olarak tartılmış ve iki defa et makinesinden geçirilmiş çok yağlı olmayan 750 gram koyun kıymasına; rendelenmiş 2 orta baş soğan, 1 tatlı kaşığı tuz, karabiber iie 1 adet de bütün yumurta ilâve ederek, 10 dakika yoğurmak suretiyle hepsini birbiriyle haletmeli ve sonra da kıymayı birer yumurta büyüklüğünde parçalara taksim etmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Parçalara ayırmış olduğumuz kıyma adedi kadar, enli yüzlü, şiş alarak, bu şişleri kıyma yoğrulmuş ellerinizle sıvazlamak suretiyle şişleri yapışkan bir hale sokmalı, sonra her parça kıymayı şişe takarak, şisin üstündeki kıymayı da avuç içinde sıkıp bırakmak suretiyle kıymanın şişi uzunluğunca uzanmasını ve şişe yapışmasını temin etmeli, sonra her şişe sarılmış köfteleri bir yere dayamak suretiyle bütün kıymayı böylece şişlere geçirmelidir.

3 — Müteakiben, bu şişleri harlı, fakat alevli olmayan odun kömürü ateşinin 3-4 parmak üstünde bir yerine yerleştirmeli ve köftelerin bir tarafı kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle bunları 3-4 dakika kadar pişirmeli ve sıyırmak suretiyle tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

KÖFTE TERBİYELİ

250 gr kıyma	Tuz, biber
120 gr soğan (1 büyük)	Terbiyesi :
50 gr pirinç (3/4 kahve finca.)	2 yumurta sarısı veya
20 gr tereyağı (1 çorba kaşığı)	1 bütün yumurta
1 demet maydanoz	1 büyükçe limon suyu
2.1/2 bardak su	1 kahve fincanı su

1 -- Kemiksiz olarak tartılmış 600 gram kıymaya; rendelenmiş 1 büyük baş soğan, 3 bardak suda 15 dakika haşlanmış ve süzülmüş 1 kahve fincanı pirinç, 1 kahve kaşığı karabiber, ile 2 tatlı kaşığı tuz ilâve ederek, hepsini 5 dakika kadar yoğurmalı, sonra da pirinç ve soğanlı kıymadan küçük ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, hafifçe ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlamak suretiyle küçük ve muntazam yuvarlak köfteler yapmalı ve bunları, içinde kıyılırcasına ince doğranmış 1 demet maydanoz olan tepsiye katmalı, ve tepsiyi sallamak suretiyle de maydanozların köftelerin her bir tarafına yapışmasını temin etmelidir.

2 — Sonra tepsideki köftelere; iki buçuk bardak su, 1 çorba kaşığı tereyağı, 1 tatlı kaşığı tuz ilâve ederek, tepsinin üstüne bir kapak kapatılmış olarak köfteleri orta hararetteki ateşte 20 dakika pişmeye bırakmalıdır.

3 — Köfteler pişince, küçük bir kaba; 2 adet yumurta sarısı, veya 1 bütün yumurta, 1 büyükçe limon suyu ile 1 kahve fincanı su katarak çatalla birkaç defa çalkalamalı, sonra da bu terbiyeyi, köfte tepsisine ilâve ederek, terbiyenin köfte sulariyle iyice hallolabilmesi için iyice bir karıştırmalı ve servis yapmalıdır.

KURU KÖFTE

750 gr kıyma
120 gr iç bayat ekmek (2 dilim)
150 gr soğan (2 orta)
2 küçük yumurta
2 demet tereotu
Tuz, biber
220 gr margarin veya zeytinyağı (1 bardak)

1 — İki defa et makinesinden geçirilmiş yağsızca ve kemiksiz olarak tartılmış, 750 gram kıymaya, soğuk suda ıslatılmış, sonra da iyice sıkılmak suretiyle suyu çıkarılmış 2 dilim iç bayat ekmek, rendelenmiş 2 orta soğan, 2 kahve kaşığı karabiber, 2 küçükçe yumurta, ince doğranmış 2 demet tereotu, 2 tatlı kaşığı tuz katarak 10 dakika kadar yoğurmalı, sonra bu kıymadan birer irice ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, hafifçe ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlamak suretiyle bunlara parmak biçiminde ince ve uzun şekiller verdirmelidir.

2 — Köftenin şekillendirilmesi sona erince; bunları içinde kızdırılmış 1 bardak margarin veya zeytinyağı olan tavaya atarak, orta hararetteki ateşte köftelerin evvelâ bir, sonra da diğer tarafları nar gibi oluncaya kadar aşağı yukarı 7-8 dakika, kızartmalı ve delikli kepçe ile tabağa alarak ister sıcak, ister soğuk olarak servis yapmalıdır.

İZMİR KÖFTESİ

600 gr kıyma
100 gr soğan (1 büyük)
120 gr ekmek içi (2.1/2 dilim)
2 yumurta
1 demet maydanoz
Tuz, biber

Salçası :
50 gr tereyağı (2.1/2 çorba k.)
350 gr domates (2 büyük) veya
3/4 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (tamek)
2 bardak su

1 — Kemiksiz 600 gram kıymaya; rendelenmiş 1 büyük baş soğan, 2 adet yumurta, ıslatılmış ve sıkılmış iki buçuk dilim iç bayat ekmek, 2 tatlı kaşığı tuz ile 1 kahve kaşığı da karabiber ilâve ederek, beş dakika kadar yoğurmalı ve bunlara; kıyılmış 1 demet maydanoz kattıktan sonra tekrar hepsini iyice karıştırmalı, yoğrulmuş bu kıymadan iri ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak hafifçe ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlamak suretiyle parmak biçiminde şekiller verdirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Kıymaların şekillendirilmesi sona erince; bir tepsi veya yayvanca tencereye; iki buçuk silme çorba k. margarin veya sadeyağ koyarak, yağı az kızdırmalı, sonra kızdırılmış bu yağa bir tarafa bırakmış olduğumuz köfteleri ilâve ederek tepsi veya tencereyi ikide bir sallamak suretiyle köftelerin kızarmalarını temin etmeli, kızarmış bu köftelere kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük kesilmiş ve beş dakika yağsız pişirilerek püre haline getirilmiş 2 büyük domates veya üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçasiyle 2 bardak da su katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve orta harareteki ateşte 15-20 dakika kadar pişirmeli ve köfteleri salçasiyle tabağa alarak servis yapmalıdır.

NOT : Bilhassa, çok miktarda yapıldığında; şekillendirilmiş köfteleri beşer, altışar olmak üzere tava içinde kızdırılmış 3/4 bardak z. yağ veya çiçek yağına atarak kızarttıktan sonra köfteleri süzülmüş olarak tepsiye almalı ve 60 gram yağ, 2 ince domates veya 3/4 kahve fincanı tuzsuz domates salçası ve 2 bardak su veya et suyundan hazırlanmış salçayı üstlerine ilâve ederek 15-20 dakika pişirmek suretiyle yapmak daha yerinde olur.

TAVA KÖFTE SALÇALI

600 gr kıyma
120 gr bayat ekmek (3 dilim)
150 gr soğan (2 orta)
3 diş sarmısak (arzuya bağlı)
25 gr rende kaşar (1 kahve f.)
2 demet tereotu

100 gr zeytinyağı (5 çorba kaş.)
500 gr domates (2 büyük) veya
1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (tamek)
2 bardak su
Tuz, biber

1 -- İki defa et makinesinden geçirilmiş fazla yağlı olmayan ve kemiksiz olarak tartılmış 600 gram kıymaya, soğuk suda ıslatılmış, sonra da iyice sıkılmak suretiyle suyu çıkarılmış 3 dilim bayat ekmek ilâve ederek, iyice yoğurmalı, sonra da bu ekmekli kıymaları bir defa daha et makinesinden geçirmelidir. (Bu ekmekli kıymalar, 10 dakika kadar yorulacak olursa et makinesinden tekrar geçirmeğe lüzum yoktur).

2 — Makineden geçirmiş olduğumuz ekmekli kıymalara, rendelenmiş kaşar, 1 kahve kaşığı karabiber, 1 büyük yumurta, 2 demet tereotu ile 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, bunları 5 dakika daha yoğurmalı, sonra da bu kıymadan birer küçük yumurta büyüklüğünde parçalar kopararak ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlamak ve üstlerine bastırmak suretiyle bunlara aşağı yukarı birer parmak kalınlığında yuvarlak ve yassı şekiller verdirmelidir.

3 — Köftelerin şekillendirilmeleri sona erince; bunları içinde kızdırılmış 5 silme çorba kaşığı z. yağ olan tencereye atarak, tencereyi sallamak suretiyle köftelerin her iki tarafları pembe bir renk alıncaya kadar kızartmalı, sonra tencereye kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış yağsız pişirilerek püre haline getirilmiş 2 büyük domates, veya 1 kahve fincanı su içinde hallolmuş 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek, köfteleri 5 dakika da domatesleriyle pişirmeli, sonra da bunlara 2 bardak sıcak su katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve köfteleri 20-25 dakika daha pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

SAHAN KÖFTESİ

600 gr kıyma
120 gr soğan (2 büyükçe)
120 gr iç ekmek (3 dilim)
400 gr domates (3 büyük) veya
3/4 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
50 gr tereyağı (2.1/2 çorba k.)
1 yumurta
Tuz, biber

1 — İki defa et makinesinden geçirilmiş kemiksiz 600 gram kıymaya, rendelenmiş 2 büyükçe soğan, ıslatılmış ve ufalanmış 3 dilim iç bayat ekmek, 1 adet yumurta, 1 kahve kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, bunları 10 dakika kadar yoğurmalıdır.

2 — Yoğrulma sona erince; bunları ceviz büyüklüğünde parçalara kopararak iki avuç içinde yuvarlamak ve bastırmak suretiyle kıymalara yassı ve yuvarlak şekiller verdirmeli, her şekillendirilmiş köfteyi içinde eritilmiş iki buçuk silme çorba kaşığı margarin olan tepsiye yerleştirmek suretiyle bütün kıymaları böylece şekillendirmeli ve tepsiye yerleştirmelidir.

3 — Tepsiye yerleştirme sona erince; bunlara soyulmuş ve gayet küçük doğranmış 3 büyükçe domates veya bir bardak su içinde hallolmuş üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, tepsinin kapağını kapatmalı ve orta harareteki ateşte aşağı yukarı 30 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.

BAHÇEVAN KÖFTESİ

600 gr kıyma
100 gr soğan (1 büyük)
120 gr ekmek içi (2.1/2 dilim)
2 yumurta
1 demet tereotu
100 gr tereyağı (5 çorba kaşığı)
20 gr margarin veya tereyağ (1 çorba kaşığı)
200 gr sarı patates (2 büyük)
200 gr patlıcan (1 küçük)
100 gr iç bezelye (Tamek No. 1)
300 gr domates (2 orta)
2 bardak su

1 — Kemiksiz 600 gram kıymaya; rendelenmiş 1 büyük baş soğan, 2 adet yumurta, ıslatılmış ve sıkılmış iki buçuk dilim iç bayat ekmek, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı karabiber ile kıyılmış 1 demet tereotu ilâve ederek hepsini 5 dakika kadar yoğurmalı, sonra yoğrulmuş bu kıymadan iri ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak hafifçe ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlamak, sonra da üstlerine bastırmak suretiyle bunlara yassı ve yuvarlak şekiller verdirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bir tavaya; 5 silme çorba kaşığı tereyağı koyarak kızdırmalı, kızınca buna; soyulmuş ceviz büyüklüğünde dört köşe parçalara doğranmış ve soğuk suda 10 dakika bırakılmış 200 gram sarı patates ilâve ederek, patatesler pembeleşinceye kadar kızartmalı, bunları iyice süzülmüş olarak tavadan tabağa aldıktan sonra tavaya uzunluğuna doğru ortasından dörde bölünmüş ve ikişer parmak eninde küçük parçalara doğranmış 200 gram patlıcan ilâve ederek patlıcanlar da pembeleşinceye kadar kızartılmalıdır ve patlıcanları iyice süzülmüş olarak tavadan çıkararak bunları köfteleri içinde pişirecek olduğumuz tencereye koymalı ve sonra da tavaya, yuvarlak şekiller vermiş olduğumuz köfteleri katarak, bunları da pembeleşinceye kadar kızartmalı, köfteleri de, tavadaki, kalan yağı ile olduğu gibi patlıcanların bulundukları tencereye ilâve etmelidir. (Kışın patlıcan yerine, havuç, kereviz kullanmalıdır).

3 — Sonra bu tencereye; 1 silme çorba kaşığı tereyağ, 100 gram iç bezelye, 1 tatlı kaşığı tuz, kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış ve püre haline gelinceye kadar yağsız pişirilmiş domates veya yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile, 2 bardak da su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve bezelyeler pişmiş bir hal alıncaya kadar orta harareteki ateşte 30-35 dakika pişmeğe bırakmalı, bezelyeler pişince bunlara kızartarak bir tarafa bırakmış olduğumuz patatesleri de ilâve

ederek bir taşım daha kaynattıktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

KADIN BUDU KÖFTE

750 gr yağsız kıyma	4 yumurta
150 gr soğan (2 büyük)	1.1/2 bardak su
65 gr pirinç (1 kahve fincanı)	220 gr zeytinyağı (1 bardak)
30 gr tereyağı (1.1/2 çorba kaş.)	Tuz

1 — Küçük bir tencereye; bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağı ile küçük kesilmiş 2 orta baş soğan koyarak, soğanlar pembe bir renk alıncaya kadar kavurmalı, sonra kavrulmuş bu soğanlara; bir buçuk bardak su, 1 kahve fincanı pirinç ile 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek pirinç iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar haşlamalı ve tencereyi ateşten alarak soğumağa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan da yağsız veya çok az yağlı ve kemiksiz olarak tartılmış 750 gram kıymanın yarısını, içinde yağ olmıyan bir tencereye koyarak, çok kuvvetli ateşte kıyma suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar kıymayı yağsız kavurmalı, sonra tencereyi ateşten alarak bunlara bir tarafa bırakmış olduğumuz kıymanın diğer yarısını ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra da bunları et makinesinden bir defa geçirmelidir. (İyice yoğrulacak olursa makineden geçirmeden de olabilir).

3 — Kıymaların çekilmeleri sona erince, bunlara; 2 adet yumurta, arzu edilirse bir kahve kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz ile soğumaya bırakmış olduğumuz soğanlı pirinçleri ilâve ederek, beş dakika kadar daha yoğurmalı, sonra da bu pirinçli kıymadan küçük yumurta büyüklüğünde parçalar kopararak, bunları iki avuç içinde yuvarlamak, sonra da üstlerine bastırmak suretiyle bunlara, beyzimsi yassı köfte şekilleri verdirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

4 — Köftelerin şekillendirilmesi sona erince; bunları teker teker alarak bir tabak içinde çalkanmış 2 adet yumurtaya bulamalı, sonra da yumurtaya bulanmış her köfteyi içinde dumanı tütercesine kızdırılmış 1 bardak zeytinyağı veya margarin olan tavaya atarak, köftelerin bir tarafları kızarttıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle her iki tarafları da nar gibi oluncaya kadar kızartmalı ve delikli kepçe ile tabağa alarak servis yapmalıdır.

İNGİLİZ USULÜ ROZBİF :

MALZEMESİ (4 kişilik) :

1 kilo kontra filetosu (tuzlanmış ve biberlenmiş)
1 kaşık yağ
4 patates
200 gram yağ

SOS TARTAR MALZEMESİ :

3 çorba kaşığı maydanoz
3 adet küçük salatalık turşusu
1 çay kaşığı kapari çiçeği
1 demet maydanoz
1 çay kaşığı hardal
Tuz - Biber

YAPILIŞI :

Dibi kalın tavaya veya dibi düz bir tencereye bir kaşık yağ konup kızdırılır. Eti sırt üstü yatırılarak 7-8 dakika bir tarafı ve 7-8 dakika da diğer tarafı fırında, fırın yok ise ocağın üzerinde, yağından üzerine kaşıkla dökmek suretiyle pişirilir. İnce ince dilimlenerek servis tabağına konulur, soğuk şekli sos tartar ve salata ile sıcak şekli is kızarmış patates ile servis yapılır.

PATATES TAVA :

yeteri kadar patates 1/2 cm kalınlığında ve 4 cm uzunluğunda kibrit çöpü şeklinde kesilerek bol yağda kızartılır.

SOS TARTAR :

2 nolu malzemenin hepsi ince, ince kesilir ve mayonezin içine karıştırılır.

BEĞENDİLİ KEBAP :
MALZEMESİ (4 kişilik) :

500 gram kuşbaşı kemiksiz kuzu eti,
2 kaşık tereyağ,
1 adet ince kıyılmış soğan,
1 adet kabuksuz doğranmış iri domates,
1 çay kaşığı salça
1 çay kaşığı un,
2 çay fincanı su,
Tuz.

YAPILIŞI :

Tavaya bir kaşık yağ konularak kızdırılır. Etlerin yarısı tavaya konur, iki dakika kızartılır ve bir tencereye alınır. Ayni tavaya bir kaşık yağ konularak kızdırılır. Etin diğer yarısı da kızartılır tencereye alınır. Tavanın içindeki yağa soğanlar atılır. Yarım dakika karıştırıldıktan sonra salça ve un ilâve edilir. Bir kere karıştırıldıktan sonra sú konur. Tenceredeki etlerin üzerine dökülür. Az miktarda tuz konulduktan sonra ağzı kapalı vaziyette 45 veya 60 dakika pişirilir.

BEĞENDİNİN YAPILIŞI :

Bir tencereye yağ konur, hafif ateşte eritilir, un ilâve edilerek kavrulur, kabukları ile birlikte kızgın ateşte közlenen patlıcanın kabukları soyularak kavrulan unun içine atılır, ocağın üzerinde iyice karıştırıldıktan sonra kaynar durumdaki süt indirilir ve iki dakika karıştırılarak pişirilir. Peynir karıştıra karıştıra yedirilerek servis yapılır.

SÜT KUZU SOTE KARŞIYAKA :
MALZEMESİ :

450 gram süt kuzusu eti
250 gram yeşil biber
200 gram domates
200 gram piyaz soğan

YAPILIŞI :

İnce doğranmış kuzu eti tavaya bir fincan margarin konulur, beraber 5 dakika kaynar, tavanın içerisindeki kızgın margarine bu ince doğranmış etler atılır, sote yapılır, sote yapılan etler diğer malzemelerle karıştırılır, ince kıyılmış maydanoz ekilir, yanında daima pilâv ile servis yapılır.

BONFİLE (Florist Usulü) :
MALZEMESİ (4 kişilik) :

4 parça bonfile (150 şer gramlık)
tuzlanmış ve biberlenmiş
2 kaşık yağ
2 orta boy domates
2 adet küçük havuç
1 adet küçük kereviz
4 tatlı kaşığı bezelye
6 adet patates

YAPILIŞI :

Tavaya bir kaşık yağ konur ve kızdırılır, 3 dakika bir tarafı, 3 dakika da diğer tarafı olmak üzere bonfileler kızartılarak servis tabağına dizilir. Aynı tavaya bir kaşık yağ daha konularak havuç, kereviz ve bezelye sote edilir. Domatesler ikiye bölünür, içleri boşaltılır ve boş domateslerin içine hazırlanan sote doldurularak bonfilenin etrafına dizilir. Patatesler sarımsak dişi gibi sekizer parçaya kesilerek soyulur ve bir defa kaynatılıp suyu süzülerek fırında kızartılır, ve bonfilenin iki başına demet halinde konularak servis yapılır.

BÜTÜN SIĞIR BONFİLESİ :

4 kilogramlık bonfile temizlendikten sonra tuzlanıp karabiberlenir. Kızgın tavaya margarin konarak bütün bonfilenin renk alması için hafifçe kızartılır ve yağlanarak ızgaranın üzerine konur.

Sonra tavaya tereyağı konarak bonfile tavanın içerisinde yağla kızartılır. Kepçe ile devamlı olarak etin üzerine tavadaki yağdan dökülür ve pişince tepsiye alınır. Yanına domates, içerisine bezelye konur. Yanına muhtelif sebzeler ve patates kızartması konarak servis yapılır. Servis sırasında yanına sos bernes veya sos ilâve edilir.

PATATES ÇEŞİTLERİ

Gofset patates : Soyulmuş patatesler makinada kesilir, keserken patatesleri düz ve ters olarak kesmelidir, soyulmuş ve kesilmiş patatesler soğuk suyun altına konur, süzgüye çıkarılır ve kızgın rafine yağında kızartılır.

Kibrit Patates : Soyulmuş patates makinada çekilir, soğuk suda yıkanır, süzgüye çıkarılır, bol rafine yağında kızartılır.

Cips Patates : Kabukları soyulmuş patates makinada incecik kesilir, yıkanır, sudan çıkarılır, süzgüye alınır, bol rafine yağında kızartılır.

Armut Patates : Kabukları soyulmuş patates haşlanır ve suyu süzülür, fırına tepsiyle verilir, bu durum kurumasını önler, makinadan çekilir, tepsiye alınır içersine tuz, karabiber, hindistan cevizi, bir yumurtanın sarısı karıştırılır, yuvarlanır, avuç içinde küçük armut şeklinde yapılır ve una sap olarak makarna saplanır ve galete ekmeğine batırılır, kızgın rafine yağında kızartılır.

Bademli Patates : Patatesler haşlanır, aynı armut patatesin yapılışı gibidir. Bunda yalnız ceviz büyüklüğünde yuvarlanır, una batırılır ve yumurtadan sonra içine badem konur. (Galete yerine).
Aynı tariften muhtelif çeşitler yapılır. Şehriyeli olarak; badem yerine şehriye kırılır ve konur.

Purre Patates : Patates haşlanır ve suyu süzülür, makinadan çıkarılır, içerisine az tereyağı atılır, tuz, hindistan cevizi, hepsi birden karıştırılır, Kaynamış süt dökülür.

Patates Müsülüne : Purre patatesin üzerine krema ve kaşar peyniri garnitür olarak konur.

Patates Duşes : Purre Patates sütsüz torba ile tepsiye sıkılır, üzerine fırça ile yumurta sarısı sürülür.

Patates Spiral : Soyulmuş patateslerin ortasından küçük makina saplanır, burgu gibi patatesin özü çıkarılır, bol suda yıkanır, bol yağda kızartılır.

Patates Parizyen : Soyulmuş patates parizyen kaşığı ile fındık büyüklüğünde çıkarılır, suda yıkanır.
Bir tepsiye rafine yağı dökülür, patatesler ilk önce kaynar suda hafif haşlanır ve sonra tepsiye dökülür, fırında kızartılır.

Patates : Sevayard : Kabuğu soyulmuş patatesler bir tepsiye dilim dilim

Hanımlar bilirsiniz ! Erkeklerin kalbine giden yol mideden geçer

Tariş'in **Tama** margarini seçkin yemeklerinize, tatlı ve böreklerinize lezzet, yuvanıza saadet verir. Çünkü A ve D vitaminli, pastörize sütlü **Tama** yağı sıhhat ve enerji kaynağıdır.

Unutmayınız **Tama** Tariş mamulüdür

Tama

Tama TARİŞ mamulüdür.

En lezzetli yemekler
En lezzetli margarin

Tarin ile pişer.

çünkü TARİN, halis tereyağının koku ve nefaseti ile, nebatî yağın sıhhî vasıflarını birleştiren tek margarindir. TARİN, A ve D vitaminleri ile zenginleştirilmiştir. Hafiftir, mideyi yormaz.

Tarin
TARİŞ mamulüdür

kesilir, az et suyu ilâve edilir, üzerine rende kaşar peyniri serpilir, fırına verilerek kızartılır.

Patates Sufle : Kabuğu soyulmuş patates (yıkanmamış olacak) uzunluğuna yarım santim kalınlığında kesilir, bir bezle kurulanır, iki ayrı rafine yağı kızdırılır, biri 100 veya 110 derece olacak, ilk önce patatesler teker teker atılır, sonra çıkarılır, 180 veya 200 derece olan yağa atılır, ilk yağda beş dakika, 2 nci yağda 3 dakika sonra sufle olur.

Patates Rizele : Soyulmuş patatesler zar büyüklüğünde kare şeklinde kesilir ve ilk önce kaynar suda 3 dakika haşlanır, sonra bir tepsiye bir bardak rafine yağı konur ve kızdırılır, patatesler tepsiye atılır, fırında kızartılır.

Patates Bulacer - Soğanlı Patates : Kabuğu soyulmuş patates bir lira şeklinde yuvarlak kesilir, bol suda yıkanır, kaynar suda iki dakika kaynatılır, tepsiye rafine yağı konur, fırına verilir, patatesler içersinde kızartılır, Soğanlar lira şeklinde kesilir, yağda pembeleşinceye kadar kavrulur, patateslerin üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.

AV ve KÜMES HAYVANLARI

MUHTELİF AV ETLERİ

Av etleri porsiyonları :

Reçetelerimiz, iki kap üzerinden 3 kişinin sabah ve akşam doyabilmesi için hesaplanmıştır. Tesbit edilen bu ölçülerde yapılacak herhangi bir kap veya kişi değişikliği aynı zamanda porsiyonlarda tesbit edilen miktarlarının da değişmesini icap ettirmektedir.

BILDIRCIN :

Aşağı yukarı 100 ilâ 120 gram arasında olan bu hayvanlar av etlerinin en makbulüdür. Bıldırcınlar, birinci geçit olan Mayıs ayı ile ikinci geçit Eylül - Ekim arası olmak üzere senede iki defa avlanmaktadır. Birinci geçitte avlanan Mayıs bıldırcınları yağsız, ikinci geçittekiler ise çok yağlı ve lezzetli olurlar. Bir de ağla tutularak kafeste satılan bıldırcınlar vardır ki, bunlar zayıf olduklarından hiç makbul sayılmazlar. Bıldırcınları bekletmeden derhal pişirmelidir.

ÇULLUK :

Aşağı yukarı 150 - 160 gram arasındaki bu hayvanlar yağsız olmalarına rağmen, av etlerinin içinde ikinci gelmektedir. En çok avlandıkları mevsim Kasım - Mart arasıdır. Çullukların lezzetle yenebilmeleri için bu hayvanların içleri temizlenmeden, tüyleri yolunmadan ve gagalarından asılmış olarak 2-3 gün kadar bekletmek icap eder.

KEKLİK :

Takriben 200 - 230 gram arasında olan bu hayvanlar umumiyetle Eylül-Mart arasında avlanmaktadır. En makbulleri, çok gençleri hariç henüz yaşlarını doldurmamış olanlardır. Tefrik edilmek için de hayvanların gagalarına bakmalıdır. Gagaları ince ve elâstikî bir şekilde bükülebilenler genç demektir. Keklikleri de iç ve tüyleri temizlenmemiş ve gagalarından asılmış olarak rutubetsiz bir yerde 1 - 2 gün kadar bekletmek lâzımdır.

SÜLÜN :

Erkeği 110 - 1200, dişisi 900 - 1000 gram arasında olan bu hayvanların en mahbulü olanlardır. Erkekleri horoz gibi muhtelif renkli, uzun kuyruklu ve yeleli, dişileri ise; serçe kuşu renginde kuyruksuz ve yelesizdir. İyi bir sülün horozunun yolunmuş ve içi temizlenmiş halde 900 gram gelmesi icap eder. En lezzetli zamanları sonbahar - kış mevsimleridir.

Sülünleri yolmadan ve içlerini temizlemeden gaga ve ayaklarından asılmak suretiyle ılık havalarda 3, soğuk havalarda ise 8-10 gün bekletmek zarureti vardır. Aksi takdirde kat'iyen lezzetli olmazlar.

YABAN ÖRDEKLERİ :

Kıymet sırasiyle yeşilbaş, elmabaş, çamurca, macar, patka ve kara ördek olmak üzere muhtelif cinsleri vardır. En yemeye elverişli olanları yeşil ve elmabaş, çamurcu ve macardır. Diğerleri fazla batak veya balık kokmaları, et ve derilerinin çok sert olmaları dolayısıyla makbul sayılmazlar. Bilhassa kara ördeğin, ancak derisi soyulduktan sonra ancak butları yenilebilir. Bununla beraber herhangi bir cins ördek olursa olsun bunları 4-5 gün kadar soğan ve sirkede yatırmak lâzımdır. Aksi takdirde bu hayvanlardaki batak kokusunun giderilmesi kabil olmaz. Sıkletleri ve cinslerine göre ayıklanmış oldukları halde 300 - 600 gram arasında gelmektedir.

TAVŞAN :

Aşağı yukarı 800-4000 gram gelen bu hayvanların en makbulleri (Göçen) tâbir edilen 800-1500 gram arasındaki 6-12 aylık yavrulardır. Ve en lezzetli zamanları da Eylül-Mart arasıdır. Bu aylardan sonra gebe ve sütlü olmaları hasebiyle çok lezzetsiz olurlar. Bunların lezzetle yenebilmeleri için de bu hayvanları yüzdükten sonra 1-2 gün kadar bekletmek icap eder.

Servis edilmeleri :

Av yemeklerini; çorba, yumurta, balık veya etten sonra ve sebzeden evvel servis yapmalıdır.

Av hayvanları hakkında bilinmesi gerekli hususat :

A) Bıldırcın ve yaban ördekleri hariç, umumiyetle bütün av kuşlarını yolmadan, içlerini temizlemeden, cinslerine göre bunları 2 ilâ 10 gün arasında bayatlatmak zarureti vardır ve bu bayatlatmak keyfiyeti de, buz dolabı vesaire gibi rutubetli yerlerde üst üste istiflenmiş, hattâ yanyana sıralanmış bir halde değilde, soğuk veya serin, fakat rutubetsiz yerlerde umumiyetle de gagalarından, fakat sülün gibi hayvanları da ayaklarından asılı olarak, bekletmek lüzumu vardır.

B) Yaban ördeği gibi içleri kokar hayvanların ise; tüylerinin yolunması, içlerinin derhal temizlenmesi gerektiği gibi aynı zamanda da bun-

ların içindeki çamur, balık vesaire gibi kokuları gidermek lüzumu da vardır. Bunun için de, temizlenmiş bu hayvanların gerilerinden içlerine, kor haline getirilmiş kızgın birer kömür parçası sokarak kömür sokulan kısımların üstlerini kalınca ıslak bir bezle örtmek ve kömür içlerinde iyice sönünceye kadar bırakmak, sonra da kömürü çıkararak, reçetelerimizde tarif edildiği veçhile bu hayvanları marinat tâbir edilen sirke veya şarapta yatırmak suretiyle bunların içlerindeki nâhoş kokuyu yok etmek icap eder. Aksi takdirde, lezeztli, yumuşak ve kokusuz bir av eti yemek kâbil olmaz.

BILDIRCIN IZGARASI

12 adet bıldırcın
Tuz

1 — Tüyleri çıkarılmış 12 adet bıldırcının üstlerine ıslatılmış bir bezle temas etmek suretiyle bu hayvanların üstlerine yapışmış olan bütün tüyleri temizledikten sonra (ıslak bez bütün tüyleri toplar) bunların sadece sırtlarından keserek cüzdan gibi ikiye açmalı ve ikiye açılmış bu bıldırcınların bel ve köğüs kemiklerini çıkardıktan sonra, et döğmeğe mahsus demirle üstlerine hafifçe vurarak az yassıltmalıdır.

2 — Sonra, yassıltmış olduğumuz bu hayvanları tuz ve biberledikten sonra, bunları hiç sarılı olmayan, yani orta hararetteki kömür ateşinin 4-5 parmak yüksekliğinde bir yerine oturtulmuş, tel ızgaraya yerleştirmeli ve kuşların ancak bir tarafları kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle pişirmeli ve servis yapmalıdır.

BILDIRCIN IZGARASI GALETALI

12 adet bıldırcın
1 çorba kaşığı margarin
400 gr bayat iç ekmek veya
2 bardak galeta tozu

1 — Yukarıda izah ettiğimiz gibi bıldırcınların üst ve içlerini temizlemeli ve yassıltmalıdır.

2 — Sonra az yassıltmış olduğumuz bu hayvanları tuz ve biberledikten sonra üstlerine erimiş margarin veya tereyağ sürmeli, sonra da bu bıldırcınları, orta incelikte bir elekten geçirmek surtiyle 400 gram bayat ekmek veya 2 bardak galeta tozuna batırarak, kuşların her iki taraflarını da iyice galetaladıktan sonra bunları hiç harlı olmayan, yani orta hararetteki kömür ateşinin 4-5 parmak yüksekliğinde bir yerine oturtulmuş tel ızgaraya yerleştirmeli ve kuşların ancak bir tarafları iyice kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle pişirmeli ve servis yapmalıdır.

BILDIRCIN ŞİŞDE

12 adet bıldırcın
12 adet büyük asma yaprağı
Tuz

Ekmekleri :
12 ince dilim francala
100 gr margarin veya
çiçek yağı (5 çorba kaş.)

1 — Kabukları çıkarılmış, orta kısımlarından yarım parmak inceliğinde dilimlere kesilmiş 12 adet francalayı, içinde kızdırılmış 5 silme çorba kaşığı margarin veya çiçek yağı olan tavaya atarak, birer tarafları pembeleştikten sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle francalaları kızartmalı ve iyice süzülmüş olarak yağdan çıkararak servis tabağına yerleştirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan da tüyleri çıkarılmış 12 adet bıldırcının üstlerine ıslatılmış bez ile temas etmek suretiyle üzerlerine yapışmış tüyleri temizlemeli, sonra da bunların gerilerinin alt kısımlarındaki boşluğu bir bıçakla delercesine kestikten sonra, buradan içlerine, parmak sokmak suretiyle biçimlerini bozmadan içlerini temizlemelidir.

3 — Sonra, içleri temizlenmiş bıldırcınları, tuzladıktan sonra her bir bıldırcını enine doğru büyükçe birer asma yaprağına sarmak ve bağlamak suretiyle bedenlerini görünmez hale getirmeli. sonra da bunları uzunluklarına doğru ikişer üçer olmak üzere şişlere dizdikten sonra, şişleri; harlı kömür ateşinin 4-5 parmak yüksekliğinde bir yerine oturtmak ve asmaların bir tarafları yanarcasına kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle bıldırcınları 10-12 dakika arasında pişirmeli ve şişten sıyırdıktan sonra üstlerindeki asma yapraklarını temizlemeli, sonra da bunları tabaktaki kızarmış ekmeklerin üstlerine oturtmak suretiyle servis yapmalıdır. (Avrupada asma yaprağı sarılmış bıldırcınların üstlerine; bir de ince dilimlenmiş Lar sarmak suretiyle şişe sokmakta ve pişirmektedirler).

NOT : Altlarına kızartılmış ekmek koymadan da bıldırcınları tabağa yerleştirmek suretiyle, servis yapmak kâbildir.

BILDIRCIN DOMATES SALÇALI

12 adet bıldırcın
60 gr margarin (3 çorba kaş.)
Salçası :
40 gr tereyağı veya margarin
(2 çorba kaşığı)

500 gr domates (3 büyük)
Altının ekmekleri :
12 dilim ekmek
100 gr tereyağı (5 çorba kaşığı)

1 — Tüyleri çıkarılmış 12 adet bıldırcının üstlerine ıslatılmış bir bez

ile temas etmek suretiyle bu hayvanların üstlerine yapışmış olan bütün tüyleri temizlemeli, sonra bunların gerilerinin alt kısımlarındaki boşluğu bir bıçakla delercesine kestikten ve buradan içlerine parmak sokmak suretiyle bıldırcınların biçimlerini bozmadan içlerini temizlemeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra ,bir tencereye 2 silme çorba kaşığı tereyağ veya margarin, kabukları ve çekirdekleri çıkarılmış ve gayet küçük parçalara kesilmiş 3 büyük domates ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve küçük ateşte pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Domatesler pişmekte iken diğer taraftan da bir tavaya 3 silme çorba kaşığı margarin veya z. yağ koyarak, yağı kızdırmalı, sonra kızdırılmış bu yağa içlerini temizlemiş olduğumuz bıldırcınları atarak, bıldırcınların her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar ikide bir çevirmek suretiyle bunları gayet kuvvetli ateşte 5 dakika kadar kızartmalı ve sonra kızartmış olduğumuz bu bıldırcınları tavadaki yağı ile birlikte pişmekte olan domateslere katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve bıldırcınlar 30 dakika daha domateslerle pişirilmelidir.

4 — Bıldırcınlar pişince; tencereden çıkararak, bunları kabukları çıkarılmış ve aşağı yukarı 4 santim en ve 6 santim boy ve yarım santim inceliğinde dilimlere kesilmiş ve her iki tarafları da nar gibi oluncaya kadar 5 silme çorba kaşığı margarin içinde kızartılmış 12 adet kuruyan ekmeklerin üstlerine oturtmalı ve bıldırcınların üstlerine de tenceredeki salçasını dökmeli ve servis yapmalıdır.

BILDIRCIN KIZARTMASI FIRINDA (Roti)

12 adet bıldırcın	Tuz
50 gr margarin	
(2.1/2 çorba kaşığı)	

1 — Tüyleri çıkarılmış 12 adet bıldırcının üstlerine yapışmış olan bütün tüyleri temizlemeli, sonra da bunların gerilerinin alt kısımlarındaki boşluğu bir bıçakla deldikten sonra buradan içeriye parmak sokmak suretiyle bıldırcınların biçimlerini bozmadan içlerini temizlemeli ve üstlerini ovarcasına tuzlamalıdır.

2 — Sonra, bir tavaya veya küçükçe bir tepsiye iki buçuk silme çorba kaşığı margarin koyarak, yağı kızdırmalı, sonra kızdırılmış bu yağa temizlemiş olduğumuz bıldırcınları katarak, ikide bir çevirmek suretiyle hayvanların her bir tarafları pembe bir renk alıncaya kadar çok kuvvetli ateşte ancak 5 dakika kadar kızartmalı, sonra da tava veya tepsisi ile çok

kızgın fırına sürerek, fırında ancak 7 ilâ 8 dakika kadar pişirmeli ve servis yapmalıdır.

NOT : Bıldırcınları doğrudan doğruya kızgın fırına sürmek suretiyle pişirmek de mümkündür, fakat o takdirde bıldırcınları kızgın fırında 12 ilâ 13 dakika arasında pişirmek icabeder.

ÇULLUK KIZARTMASI TENCEREDE (Alaturka)

6 adet çulluk
150 gr margarin veya
(1.1/2 çorba kaşığı)
1 bardak su
Tuz, biber

1 — Serince bir yerde 2 ilâ 3 gün bekletildikten sonra, tüyleri çıkarılmış ve tütsülenmiş 6 adet çulluğun gerilerinin alt kısımlarındaki boşluğu bir bıçakla kestikten sonra, buradan içeriye parmak sokmak suretiyle hayvanların içlerini çıkarmalı sonra da içleri çıkarılmış bu kuşları iyice bir yardıktan sonra üst ve içlerini tuz ve biberlemeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra, bir tencereye; 7 silme çorba kaşığı margarin koyarak, kızdırmalı, sonra bu yağa kuşları ilâve ederek bir karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve küçükçe ateşte arada bir çevirmek suretiyle kuşların her bir tarafları iyice pembeleşinceye kadar bunları kızartmalı, sonra da tencereye azar azar olmak üzere 1 bardak da sıcak su katarak, kuşlar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları 30 ilâ 40 dakika kadar ortadan daha az hararetteki ateşte pişirmeli ve tencereden çıkararak, bütün veya ortalarından ikiye kesilmiş olarak bir tabağa yerleştirmeli ve servis yapmalıdır.

ÇULLUK KIZARTMASI TENCEREDE (Alafranga)

6 adet çulluk
100 gr margarin veya
(5 çorba kaşığı)
100 gr soğan (1 baş)
60 gr havuç (1 orta)
4 diş sarmısak
1 demet maydanoz
1 bardak siyah şarap Kavaklıdere
2 bardak su veya et suyu
20 gr patates unu (1 çorba k.)
Tuz, biber

İçi :
6 çulluğun içleri
20 gr margarin (1 çorba kaş.)
1 orta soğan
1/2 kahve fincanı un
1 bardak siyah şarap
2 bardak su veya et suyu

Ekmekleri :
6 dilim ekmek

1 — Serince bir yerde 2 ilâ 3 gün bekletildikten sonra, tüyleri çıkarılmış ve tütsülenmiş 6 adet çulluğun gerilerinin alt kısımlarındaki boşluğu bir bıçakla küçük kestikten sonra buradan içeriye parmak sokmak suretiyle içlerini çıkarmalı ve yıkamalı, kuşları ve içlerinden çıkan yürek, ciğer ve bağırsakları sonradan kullanmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.

2— Sonra küçükçe bir tencereye, 5 silme çorba kaşığı margarin veya tereyağı koyarak, çullukların her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar, kuvvetli ateşte arada bir çevirmek suretiyle 6 ilâ 8 dakika arasında kızartmalı, sonra tencereye 1 bardak siyah şarap, 2 bardak su veya et suyu, hepsi çentilircesine küçük kesilmiş 1 büyük soğan, 1 orta havuç, 4 diş sarmısak, 1 demet maydanoz, 2 kahve kaşığı karabiber, ile 2 tatlı kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve kuşlar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte 30 ilâ 40 dakika arasında pişirmelidir. (Suyunu çekerse pişinceye kadar bir miktar daha sıcak su ilâve etmelidir.)

3 — Kuşlar pişince; tencereden çıkararak, ister olduğu gibi, ister ortalarından ikiye kesmek suretiyle bir tarafa bırakılmalı, tenceredeki sebze ve salçasını da 1/2 bardak daha su ilâve ederek, iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar bir müddet daha kaynatmalı, sonra da iyice yumuşamış olan bu sebzeleri bir süzgeçten veya kalburdan geçirmek suretiyle püre haline getirdikten sonra bunlara; 1 silme çorba kaşığı da patates unu ilâve etmeli, sonra salçayı, bütün veya ortalarından ikiye bölünmüş kuşları ilâve ederek soğumaları için hafif ateşte bırakmalıdır.

4 — Kuşlar pişmekte iken; diğer taraftan da bir yana bırakmış olduğumuz kuşların yürek, ciğer ve bağırsaklarını iyice bir yıkadıktan sonra bunları 2 bardak su içinde yarım saat kadar haşlamalı, süzmek suretiyle suyunu dökmeli ve gayet ince kıymalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

5 — Sonra; bir kuşaneye 1 silme çorba kaşığı margarin ile çentilircesine küçük kesilmiş 1 büyük soğan koyarak, soğan pembemsi bir renk alıncaya kadar karıştırarak kavurmalı, sonra soğana, yarım kahve fincanı da un ilâve ederek 4 dakika daha kavurmakta devam etmeli, sonra da kavrulmuş bu un ve soğana 1 bardak siyah şarap, 2 bardak et suyu, 2 kahve kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz ile, kıymış olduğumuz içleri de ilâve etmeli ve salça püremsi bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte arada bir karıştırmak suretiyle pişirmelidir.

6 — Salça koyulaşınca; ateşten alarak, bu içi, kenar kabukları çıkarılmış ve aşağı yukarı 4 santim en, 6 santim boy ve yarım santim incelikte dilimlere kesilmiş ve her iki tarafları da nar gibi oluncaya kadar 4 silme çorba kaşığı margarinle kızartılmış 6 veya 12 dilim kruton ekmeklere tereyağ sürer gibi sürmeli ve bu ekmekleri servis tabağına yerleştirdikten sonra üstlerine, salçanın içinde hafif ateşte bırakmış olduğumuz kuşları yarımşar veya birer adet olarak oturtmalı, kuşların üstlerine de tencerede ki salçayı dökmeli ve servis yapmalıdır.

ÇULLUK KIZARTMASI (Fırında)

6 adet çulluk
60 gr margarin (3 çorba kaşı.)
1.1/2 kahve fincanı su
1/2 kahve fincanı konyak
Tuz

İçi ;

6 çulluğun içleri
60 gr margarin (3 çorba kaş.)
Tuz, biber

Kızartmak için :

6 veya 12 dilim ekmek
80 gr margarin (4 çorba kaş.)

1 — Serince bir yerde 2 ilâ 3 gün bekletildikten sonra, tüyleri çıkarılmış ve tütsülenmiş 6 adet çulluğun gerilerinin alt kısımlarındaki boşluğu bir bıçakla küçük kestikten sonra buradan içeriye parmak sokmak suretiyle hayvanların içlerini çıkarmalı ve içlerinden çıkan ciğer ve barsakla rı da sonradan kullanmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Çullukları, içine rahatça alabilecek küçük bir tepsi veya bir tencereye 3 silme çorba kaşığı margarin ile içlerini çıkartmış olduğumuz çullukları koyarak çullukların bir tarafları iyice pembeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle bunları çok kızgın fırında 18 ilâ 22 dakika arasında kızarmağa bırakmalıdır.

3 — Kuşlar pişmekte iken, diğer taraftan da küçük bir kaba 3 silme çorba kaşığı margarin koyarak kızdırmalı sonra da kızdırılmış bu yağa, bir tarafa bırakmış olduğumuz ciğer ve barsaklarla 1 kahve kaşığı karabiber ve 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, arada bir karıştırmak suretiyle bunları 8 dakika kadar sote etmeli, sonra kabı ateşten alarak, çatalla üstlerine iyice bastırmak suretiyle içleri ezmelidir.

4 — Sonra, ezmiş olduğumuz bu içleri, kenar kabukları çıkarılmış ve aşağı yukarı 4 santim en, 6 santim boy ve yarım santim inceliğinde dilimlere kesilmiş ve her iki tarafları da nar gibi oluncaya kadar 4 silme çorba kaşığı margarinde kızartılmış 6 veya 12 dilim kruton ekmeklerin üstlerine tereyağı sürer gibi müsavi bir surette bu içleri sürmeli ve üstlerine iç sürülmüş bu kruton ekmekleri servis tabağına yerleştirdikten sonra, pişirmiş olduğumuz kuşları, birer veya ortalarından ikiye kesilmiş olarak kruton ekmeklerin üstlerine oturtmalıdır.

5 — Kuşların içinde piştiği kızartma yağına da bir buçuk kahve fincanı su ile yarım kahve fincanı da konyak ilâve ederek, kuvvetli ateşte kabı kazırcasına karıştırarak, bu konyaklı ve yağlı suda, ancak bir taşım kaynatmalı ve salçalığa alarak, çullukları yanında salçası olduğu halde servis yapmalıdır.

TAVŞAN TENCEREDE

1 adet tavşan
100-140 gr margarin
(5-7 çorba kaşığı)
300 gr soğan (4 orta baş)
2 bardak et suyu
1/4 bardak sirke
1 demet maydanoz
1 miktar tuz
Tavşanı yatırmak için :
3/4 bardak sirke

1 — Kart olmıyan 800 ilâ 1500 gram arasındaki tavşanın arka ayaklarındaki deriyi kesmek suretiyle etten ayırarak, deriden bir uç, yani tutamak elde etmeli, sonra da bir elle de, etten ayırmış olduğumuz deriyi aşağıya doğru sıyırmak suretiyle tavşanı yüzmelidir.

2 — Sonra, yüzmüş olduğumuz tavşanı arka üstü yatırdıktan sonra karnını uzunluğuna yararak barsaklarını, sonra da yürek ve ciğerlerini çıkarmalı, yalnız içlerini dışarı alırken, karaciğere yapışık, olan safra kesesini patlatmadan derhal kesip atmalıdır. (Safra kesesi patladığı takdirde et acımsı bir tat ve yeşilimsi bir renk alır).

3 — Sonra, temizlenmiş bu hayvanı but, kol ve kaburga olarak parçalara böldükten sonra, bunları ancak alabilecek bir kaba koymalı ve hayvanın büyüklüğüne göre, üstüne 3 ilâ 4 bardak kadar da sirke ilâve ederek, ertesi güne kadar sirkede bırakmalıdır.

4 — Ertesi gün, bir tencereye; tavşanın büyüklüğüne göre, 5 ilâ 7 silme çorba kaşığı arasında margarin koyarak, iyice kızdırmalı, kızınca parçalarını ilâve ederek, arada bir çevirmek suretiyle etlerin her bir tarafla rının iyice kızarmasını temin etmelidir.

5 — Tavşan kızarınca; buna, çentilircesine küçük kesilmiş 4 orta baş soğan katarak, tavşanı soğanlarla 10 dakika daha kızarttıktan sonra, bunlara 2 bardak et suyu, bir, bir çeyrek bardak sirke, demet halinde olmak üzere bir demet maydanoz ile 2-3 tatlı kaşığı da tuz ilâvd ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve tavşan iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar ilk on dakika kuvvetli, sonra da ortadan daha az ateşte olmak üzere iki ilâ iki buçuk saat arasında pişirmeli ve maydanozu çıkarıp atmalı ve tavşanı da salçası ile tabağa alarak servis yapmalıdır. (Pişme esnasında su azalacak olursa; bir miktar daha sıcak su ilâve etmelidir).

KÜMES HAYVANLARININ CİNSLERİNE GÖRE MEVSİMLERİ VE HUSUSİYETLERİ

TAVUK :

Kümes hayvanlarının içinde en makbulü tavuktur. Erkeği horoz yağsız ve kuru olması dolayısiyle makbul sayılmaz. Umumiyetle tavuklar, içleri temizlenmemiş halde 1200-1800 gram arasında gelmektedir. İçleri çıkarıldıklarında sıkletlerinden % 10-15 kaybederler. En makbul tavuklar, çok yağlı oldukları halde yaşlarını tecavüz etmemiş olanlardır. Yaşlarına ilâve edilecek her 6 ay, tavukların pişmelerini güçleştirir. Çok kart tavukları pişirmek kabil olmaz. Genç tavukları tefrik edebilmek için bunları göğüs kemiklerinin nihayet bulduğu sivri yeri muayene etmelidir. Sivri kemik kolayca sağa sola bükülür halde ise tavuk genç demektir. Tavukların en lezzetli zamanları Aralık-Şubat ve en lezzetsiz zamanları da kuluçka oldukları ve tüy değiştirdikleri Mart-Eylül arasıdır.

YARKA :

Tavukların 6 ile 8 aylıklarına yarka denilmektedir. Yarkalar umumiyetle 700-1000 gram arasındadır. Tavuğa nazaran daha yağsız, fakat çok daha çabuk pişmektedirler.

PİLİÇ :

Tavuğun 2-5 aylık yavrularına da piliç denilmektedir. Aşağı yukarı 200 gram gelmekte olan Mayıs piliçleri tâbir edilen 2 aylıkları küçük ve yağsız olmaları itibariyle makbul sayılmazlar. Hazirandan sonra lezzetle yenmeğe başlıyan piliçlerin en makbulleri 400-500 gram arasında gelen yağlı ve etleri beyaz olanlardır. Daha büyükleri yarkalaşmış demektir.

HİNDİ :

Kümes hayvanlarının içinde tavuktan sonra hindi yer almaktadır. Ancak hindilerin palaz tâbir edilen 6-8 aylık arasında olanları makbuldür. Çünkü palazlar iyi beslendiklerinde, hiçbir zaman yaşını doldurmuş veya aşmış anaç hindileri aratmazlar. Hindilerin en lezzetli zamanları, palaz mevsimi olan Ekim, azami Şubat arasıdır. Bu aylardan sonra kuluçka ve tüy değiştirme mevsimine girdiklerinden etleri yenmiyecek derecede lezzetsiz olur. Hindilerin dişileri erkeklerinden daha makbul sayıl-

makta ise de, dişiler yağlı olmaları itibariyle haşlanmaya, erkekleri de kızartmaya elverişlidir. Dişi hindiler umumiyetle 1.1/2 ilâ, 3, erkekler de 2 ilâ 5 kilo arasında olurlar.

ÖRDEK :

Ördeklerin en lezzetli zamanları palaz mevsimi olan Temmuz, hattâ Ağustos-Ekim arasıdır. Etlerinin hafifçe kokması itibariyle bu aylardan sonra ördeklere pek rağbet edilmemektedir.

KAZ :

Bizde bu hayvanların en yenebilecek zamanları, yine palaz mevsimi olan Temmuz-Eylül arasıdır. Bu aylardan sonra palazlıktan çıkmaları ve büyümeleri nisbetinde de yağlarının kokması dolayısiyle kazlar âdeta yenmez bir hale gelirler.

KÜMES HAYVANLARININ TÜYLERİNİN AYIKLANMASI, İÇLERİNİN TEMİZLENMESİ VE TÜTSÜLENMESİ :

A) Tüylerinin ayıklanması :

Hangi kümes hayvanı olursa olsun, bunların tüylerini kolayca ayıklayabilmek için; bu hayvanları keser kesmez, daha oynaşmakta iken derhal tüylerini yolmaya başlamalıdır, aksi takdirde, yani soğuyacak olursa, tüyleri yolunurken derisi de çıkarak parçalanır. Fakat herhangi bir sebeple kesildikten sonra yolunmamış hayvanların tüylerini, ancak kaynar suya sokmakla ayıklamak mümkün olur. O takdirde, içleri temizlenmiş bu hayvanların kaynar suya sokarak, tüyleri deriden kolayca çıkar bir hale gelinceye kadar suda bırakmalı, sonra da derhal sudan çıkararak tüylerini yolmalıdır. (Suda fazla bırakıldıklarında, haşlanarak yağlarının erimesine sebebiyet verilmiş olur). Fakat bu kabil ayıklama ancak hayvanların içleri temizlendikten sonra yapılmalıdır.

B) Kümes hayvanlarının içlerinin temizlenmesi :

Bu hayvanların boyunlarındaki kursak tâbir edilen yem torbasını keserek, burada birikmiş yem ile gırtlağa doğru uzanan ince boruyu çekip çıkardıktan sonra, gerisinin iki parmak kadar aşağısından, içeri ancak üç parmak girebilecek büyüklükte enliliğine kesmeli, sonra da kesilen bu yerden el sokarak, hayvanların barsak, ciğer ve katılarını dışarı çek-

mek suretiyle içlerini temizlemelidir. Yalnız bunları dışarı çekerken, ciğere yapışık küçük fındık büyüklüğünde yeşil öd kesesinin patlamamasına ehemmiyetle dikkat etmelidir. Aksi takdirde, her ne kadar yıkanırsa, yıkansınlar, piştikten sonra etlerinde yine hafif bir acılık hissedilir. Bunun için de içleri dışarı çekerken parmaklarla lüzumundan fazla sıkmamak lâzımdır.

C) Tütsülenmeleri :

Hayvanların tüyleri yolunduktan sonra üstlerinde ince ve seyrek bazı tüyler kalır ki, bunlar teker teker ayıklanamaz; Bunları ancak kuvvetli olmıyan, fakat alevlice ateşte tütsülemekle gidermek mümkündür. Binaenaleyh hangi kümes hayvanı olursa olsun, iyice yolunduktan sonra, bunları havagazı veya alevlice bir ateşte yukarıdan tutmak suretiyle bu ince tüylerin yanmasını temin etmelidir. Yalnız şunu da tekrar edelim ki, ateşin kat'iyen kuvvetli olmaması lâzımdır. Kuvvetli ateş hayvanın derilerinin yanmasına veya kararmasına sebebiyet verir. Bu itibarla, ana tüyleri lüzumundan fazla tütsülemekte hiçbir fayda mevcut değildir.

TAVUK HAŞLAMASI SEBZELİ

1 tavuk (1000-1200 gram)
14 bardak su
100 gr arpacık soğanı (10 adet)
200 gr havuç (3 orta)
300 gr sarı patates (2 adet)
100 gr kereviz kökü (1 küçük)
1 kahve fincanı konserve iç bezelye
1/2 kahve fincanı pirinç
1/2 demet maydanoz
1 çorba kaşığı tuz

1 — Bir tencereye. tüyleri çıkarılmış, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış ve ayakları gerisine geçirilmiş, kart olmayan bir tavuk, 14 bardak su ile, bir silme çorba kaşığı da tuz koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı; suyun ısınmasiyle hâsıl olmaya başlıyan köpükleri, bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra, tencerenin kapağını kapatmalı ve tavuk pişmeye yüz tutar bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 1 saat haşlanmaya bırakmalıdır.

2 — Bir saat sonra, buna; soyulmuş 10 adet arpacık soğanı, yine soyulmuş ve ceviz büyüklüğünde parçalara doğranmış 2 sarı patates, ve bir küçük kereviz kökü, kazınmış ve meyilli olarak küçük doğranmış 3 orta havuç ile ayıklanmış ve yıkanmış yarım kahve fincanı da pirinç ilâve ederek, tavuk ve sebzeler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları tekrar 30 dakika daha haşlamalıdır.

Çocuklar neş'eli ve sıhhatli bir gün

Tama

ile başlar

Kahvaltılarınızda annenizden **Tama**'lı ekmek isteyin! Çünkü **Tama** yağı A ve D vitaminleriyle zenginleştirilmiş ve pastörize sütten imâl edilmiştir. Oyunda ve derste ihtiyacınız olan enerjiyi, size en iyi şekilde, **Tama** yağı sağlar. Severek yiyeceğiniz ve arkadaşlarınıza tavsiye edeceğiniz **Tama**'lı ekmek sıhhat ve enerji kaynağıdır.

Tama TARİŞ mamulüdür.

en iyisi bu...

Tarin mutfak margarini, halis tereyağının nefis koku ve lezzeti ile nebatî margarinin sıhhî vasıflarını birleştiren tek yağdır.
A ve D vitaminleri ile zenginleştirilen **Tarin** besleyici ve hafiftir.
Bakkalınızdan ısrarla **Tarin** isteyiniz.

Tarin

Tarin bir TARİŞ mamulüdür

TARİŞ, **Tarin**'in kalitesini garanti eder.

3 — Pişince; tavuğu tencereden çıkararak, kol, göğüs, but ve sırt olmak üzere parçalara bölmeli, sonra da parçalanmış tavuğu çorba kâsesine yerleştirdikten sonra üstüne bir kahve fincanı konserve iç bezelye iri kıyılmış yarım demet de maydanoz katmalı ve üstlerine de tenceredeki su ve sebzeleri ilâve ettikten sonra servis yapmalıdır.

ÇERKEZ TAVUĞU

1 tavuk (1000-1200 gram)
14 bardak su
1 küçük baş soğan
1 küçük havuç
1/2 çorba kaşığı tuz

Salçası:

375 gr ceviz (3.3/4 bardak)
1 baş soğan
2 bardak tavuk suyu
1 çorba kaşığı kırmızı biber
3 küçük dilim bayat francalar
1/2 çorba kaşığı tuz

1 — Bir tencereye; 14 bardak su, soyulmuş 1 soğan, kazınmış 1 havuç ile tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş tütsülenmiş ve yıkanmış, aşağı yukarı 1000 gram ağırlığında bir tavuk koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı ve suyun ısınmasiyle üstünde hâsıl olmaya başlıyan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve tavuk yumuşak bir hal alıncaya kadar ortadan az harareteki ateşte pişirmeli, sonra da tencereyi ateşten alarak, tavuğu suyu ile birlikte ılınmaya bırakmalı, ılınınca tavuğu tencereden alarak, kemiklerini çıkarmalı ve etlerini de yarımşar parmak büyüklüğünde parçalara ayırarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan, içlerinin zar gibi kısımları ayıklanmış ve üç çeyrek bardak iç cevizi et makinesinin en ince dişiyle bir defa çektikten sonra, suda ıslanmış ve sıkılarak suyu çıkarılmış 3 küçük dilim francala, 1 çorba kaşığı kırmızı biberle yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek harmanlamak suretiyle hepsini birbiriyle karıştırmalı, sonra ekmek ve soğanlı cevizi tekrar bir defa makineden geçirmek surtiyle ceviz yığınının çıkmasını temin etmeli, sonra da çıkan yağı bir kahve fincanına süzerek sonradan kullanılmak üzere bir tarafa bırakmalı, yağı süzülmüş cevizleri de bir tencereye almalıdır. (Süs olarak kullanacak olduğumuz ceviz yağının en çok bir fincan olması lâzımdır. Yağ fazlasını tekrar tenceredeki cevizlere katmalıdır. Aksi takdirde ceviz salçası lezzetsiz olur).

3 — Sonra tenceredeki cevizlere; azar azar olmak üzere, 3 bardak ılıkça tavuk suyu katmalı, bir taraftan da avuç veya yumurta teli ile

iyice vurmak suretiyle cevizlerin tavuk suyu içinde ezilerek halolmasını temin etmelidir. (Bazan cevizlerin bir kısmı top top kalırlar, o takdirde salçayı kalın delikli bir süzgeçten geçirmelidir).

4 — Bilâhare, elde edilen bu salçanın yarısını, küçük parçalara ayırmış olduğumuz tavuklara ilâve ederek, karıştırmak suretiyle salçayı tavuklara ilâve ederek, karıştırmak suretiyle tavuklara iyice bulamalı, sonra da salçalanmış bu tavukları servis tabağına alarak, üstlerine bastırmak suretiyle tabağa muntazam bir şekilde yerleştirmeli, sonra da üstlerine ceviz salçasının diğer yarısını dökmeli ve salçanın üstüne de fincana süzmüş olduğumuz ceviz yağını gezdirmeli ve servis yapmalıdır.

TAVUK YAHNİSİ

2 adet yarka
100 gr sadeyağ veya tereyağı (5 çorba kaşığı)
600 gr soğan (2 büyükçe)
500 gr domates (3 büyük) veya
1 kahve fincanı domates salçası tamek
2 bardak su
Tuz, biber

1 — Bir tencereye, tüyleri çıkarılmış, içleri temizlenmiş, tütsülenmiş ve yıkanmış, sonra da kol, göğüs ve but olmak üzere parçalara ayrılmış kaburga ve bel kemikleri çıkarılmış 2 adet yarka, yani senesini doldurmamış tavuk, 5 silme çorba kaşığı margarin veya tereyağı koyarak, kuvvetlice ateşte, arada bir karıştırmak suretiyle tavukları 8 dakika kadar sote etmelidir.

2 — Sonra tavuklara, ince yarım ay şeklinde kesilmiş 6 büyükçe soğan ile yarım silme çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, soğanlar hafifçe ölmüş bir hal alıncaya kadar kavururcasına pişirmekte devam etmelidir.

3 — Soğanlar ölünce, bunlara, kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 4 büyükçe domates veya 1 kahve fincanı su içinde hallolmuş 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile 1-2 kahve kaşığı karabiber ve 5 dakika sonra da 2 bardak su ilâve etmek suretiyle, tavuklar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar hafif ateşte aşağı yukarı bir buçuk ilâ bir üç çeyrek saat pişmeğe bırakmalı ve tabağa alarak servis yapmalıdır. (Su azalmasına rağmen tavuklar pişmemişse, bir miktar daha sıcak su ilâve ederek, pişirmekte devam etmelidir).

NOT : Tavuklar sureti kat'iyede senesini doldurmamış yarka olmaları lâzımdır. Aksi takdirde, parçalara kesilmiş tavuklar hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlandıktan sonra yağda sote edilmeleri icap eder.

TAVUK KIZARTMASI TENCEREDE

1 tavuk (1000-1200 gram)
10 bardak su
150 gr soğan (2 orta)
75 gr havuç (1 orta)
1 çorba kaşığı tuz

Salçası :
300 gram domates (2 büyük)
veya
1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası tamek
40 gr margarin (2 çorba kaş.)
2.1/2 bardak tavuk suyu

1 — Bir tencereye, tüyleri çıkarılmış, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış ve ayakları arkasına geçirilmiş 1 adet tavuk, 10 bardak su, kazınmış ve küçük doğranmış 1 havuç, dörde bölünmüş 2 soğan ile 1 çorba kaşığı da tuz koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı ve suyun ısınmasiyle üstünde hâsıl olmaya başlıyan köpükleri, bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra, tencerenin kapağını kapatmalı ve tavuk pişmiş bir hale gelinceye kadar ortadan daha az hareketteki ateşte haşlamaya bırakmalıdır.

2 — Pişince; tencereden çıkararak, içinde kızdırılmış 2 silme çorba kaşığı margarin ve 2 silme çorba kaşığı sadeyağ olan tencereye katmalı, sonra da tencerenin kapağını kapatarak, tavuğun bir tarafı kızardıktan sonra, diğer tarafını çevirmek suretiyle her bir tarafı pembe bir renk alıncaya kadar ortadan daha az harareteki ateşte kızartmalı ve kızarınca; tencereden çıkararak, kol, göğüs, but ve sırt olmak üzere parçalara ayırmak suretiyle servis tabağına yerleştirmeli, ılıkça bir yere bırakmalıdır.

3 — Müteakiben, tavuğun kızardığı tenceredeki yağa da yine tavukla haşlanmış olan havuç ve soğanları da katarak, bunları yağda 2 - 3 dakika kavurduktan sonra, buna kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve çok küçük doğranmış 2 orta domates veya yarım kahve fincanı domates salçasiyle 5 dakika sonra da iki buçuk bardak tavuk suyu katmalı ve hepsini bir 5 dakika daha kaynattıktan sonra, bunları sebzeleriyle birlikte ince delikli bir süzgeçten üstlerine bastırmak suretiyle geçirmeli ve sonra da salçayı tabaktaki tavuk parçalarının üzerine dökmeli ve servis yapmalıdır.

TAVUK KIZARTMASI FIRINDA

1 tavuk (1000-1200 gram)
8 bardak su
1/2 çorba kaşığı tuz
Salçası :
150 gr soğan (2 orta)
70 gr margarin
1.1/4 kahve fincanı tuzsuz domates salçası tamek
2 bardak tavuk suyu

1 — Bir tencereye; tüyleri çıkarılmış, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış ve ayakları gerisine geçirilmiş, 1 tavuk, 8 bardak su ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı, suyun ısınmasiyle üstünde hâsıl olmaya başlayan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra, tencerenin kapağını kapatmalı ve tavuk pişmiş bir hale gelinceye kadar ortadan daha az harereteki ateşte haşlamalı ve tencereyi ateşten alarak, tavuğun içinde kızartacak olduğumuz tepsiye yerleştirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir kuşaneye; üç bardak silme çorba kaşığı margarin ile çentilircesine küçük kesilmiş 2 orta baş soğan koyarak, soğanlar altın sarısı bir hal alıncaya kadar kavurmalı, sararınca; bunlara derhal 2 bardak tavuk suyu, bir, bir çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile tuz da ilâve ederek, hepsini bir 5 dakika daha kaynatmalı, sonra bu domates ve soğanlı suyu bir süzgeçten geçirmelidir.

3 — Sonra, elde edilen bu domates salçası suyunu, tepsiye yerleştirmiş olduğumuz tavuğun üstüne dökerek, tepsiyi fırına sürmeli ve tavuğun bir tarafı iyice kızardıktan sonra, diğer tarafını çevirmek ve ikide birde, tepsideki salçalı sudan almak ve tavuğun üstüne gezdirmek suretiyle tavuğu iyice kızartmalı ve fırından almalıdır.

4 — Müteakiben, tavuğu tepsiden çıkararak, kol, göğüs, sırt, but olmak üzere parçalara ayırmalı muntazam bir şekilde tabağa yerleştirdikten sonra üstlerine, tepsideki salçasını dökmeli ve servis yapmalıdır.

TAVUK KROKETİ (Köftesi)

300 gr tavuk (yarım tavuk)
Salçası :
40 gr tereyağı (2 çorba kaş.)
60 gr un (1.1/4 kahve fin.)
200 gr süt (3/4 bardak)
25 gr rende kaşar (1 kahve fin.)
3 adet yumurta sarısı
Karabiber, tuz
Kızartmak için :
1 bardak galeta tozu
2 adet yumurta
220 gr margarin veya zeytinyağı (1 bardak)

1 — Bir kuşaneye 2 silme çorba kaşığı margarin koyarak eritmeli sonra buna bir, bir çeyrek kahve fincanı da un ilâve ederek, karıştırmak suretiyle unu sararmadan iki dakika kavurmalı, sonra buna; üç çeyrek

bardak da süt katarak, iyice bir karıştırdıktan sonra, bu mahlûta sırasiyle, 1 kahve fincanı gravyer veya kaşar peyniri, 3 adet yumurta sarısı, 1 kahve kaşığı karabiber ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve etmeli ve mahlût sıkıca bir hamur haline gelinceye kadar aşağı yukarı 5 dakika karıştırarak pişirmekte devam etmeli ve kuşaneyi ateşten alarak, buna; haşlanmış ve ince kıyılmış 300 gram tavuk veya hindi eti ilâve etmeli ve tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra, sertçe bir hal alması için mahlûtu kuşanesiyle birlikte buz dolabı veya serince bir yerde en aşağı 2-3 saat dinlenmeye bırakmalıdır. (Bu mahlûta ince kıyılmış 50 gr. dil, hattâ 50 gram kadar da kabukları soyulmuş, 10 dakika kadar da tuzlu suda haşlanmış ve yıkanmış mantar katmak da kabildir. Ancak o takdirde et miktarını 300 den 250 grama indirmek icap eder).

2 — İki saat sonra, kuşanedeki mahlûttan irice ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, bunlara ister yuvarlak, ister parmak biçiminde uzun şekiller verdirmeli, sonra bunları sırasiyle bir tabak içindeki galeta tozuna batırmak suretiyle köfteleri galetalamalı ve sonra da galetalamış olduğumuz bu köfteleri, içinde kızdırılmış bir bardak margarin veya çiçek yağı olan tavaya atarak, arada bir çevirmek suretiyle köftelerin her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar kızartmalı ve delikli kepçe ile tabağa alarak servis yapmalıdır.

NOT : Bilhassa lokantalarda bu hamuru buz dolabında dinlendikten sonra, bıçağı çıkarılmış ve ağzına lira yuvarlaklığında bir huni geçirilmiş et makinesinden geçirerek köftelere muntazam yuvarlaklıklarda şekiller verdirmek suretiyle pişirmelidir.

TAVUK KOTLETİ KİYEFSKİ USULÜ

2 tavuk
1/2 kahve fincanı un
1 bardak galeta tozu
2 yumurta
Tuz, biber

İçine ve kızartmasına :
100 gr tereyağı veya margarin (4 çorba kaşığı)
225 gr tereyağı veya zeytinyağı (1 bardak)

1 — İki adet tavuğun, göğüs kısımlarındaki derilerini sıyırarak çıkardıktan sonra tavuğun her iki taraflarındaki göğüs etlerini, göğüs kemiği hizasında ve kanadı da göğüs etlerine yapışık olmak üzere kesmek suretiyle göğüs etlerini çıkarmalı, sonra çıkarılan her göğüs etine yapışık kanadı ancak üç santim uzunluğunda kesmek ve etlerini kazımak suretiyle tıpkı gaga şekline sokmalı, sonra da bu dört göğüs etlerinin iç kı-

sımlarındaki küçük parça göğüs etlerini büyük kısımlarından ayırarak bir tarafa bırakmalıdır. (Gerek deriyi sıyırmak ve gerekse göğüs etlerini rahatça çıkarabilmek için, evvelemirde tavuğun arka but kısmı ile ön kısmını birbirlerinden ayırmak iktiza eder. O takdirde tavuğu butlarının iç kısımlarındaki yani göğüs arka kısmı ile butları birbirlerine bağlıyan deriyi kesmek suretiyle butları göğüsten ayırdıktan sonra tavuğu sırt ve aşağı yukarı orta kısımlarına yakın bir yerde mevcut olan hafif bir çukurluğu da bir bıçak vurmak suretiyle bel kemiğini kırmalı, sonra da kırılmış bu yerden tavuğu ikiye bölmek, aynı zamanda arka kısımlariyle birlikte deriyi yukarıya doğru sıyırmak suretiyle, tavuğu arka kısmiyle göğüs kısmının derisi de ayrılmış olduğu halde göğüs kısmını ayırmalı ve ancak bu ameliyeden sonradır ki göğüs etlerini kemikten çıkarmalıdır).

2 — Sonra, büyük parça göğüs etlerini alarak bunların üstlerindeki parlıyan zarı gayet ince tıraş edercesine kesip attıktan sonra, göğüs etlerinin tam orta kısımlarındaki sinirleri bıçak ucu ile çıkararak atmalı, sonra da sinirleri çıkarılmış bu etleri hafifçe suya batırıp çıkardıktan sonsonra bunları et döğmeğe mahsus demirle döğmek suretiyle göğüs etlerini iyice yassıltarak bükmeli ve sinirleri çıkarırken açılan veya yırtılan kısımlara da, bir tarafa bırakmış olduğumuz küçük parça göğüs etlerini koymak ve ıslatılmış demirle üstlerine tekrar vurmak suretiyle bu yırtıkları yamamalıdır. (Parlak zarları tıraş edemiyenler, bıçak ucu ile yüzmelidir).

3 — Sonra yassıltmış ve yamalamış olduğumuz bu etlerin tam ortalarından uzunluklarına yani gaga gibi kanat kemiğinin iki santim altından aşağısına kadar aynen parmak şekline sokmuş olduğumuz birer adet tereyağını oturtmalı, sonra her iki taraflardaki göğüs etlerini yağın üstüne doğru sararcasına sıkıca kapatmak suretiyle yağları görünmez hale getirmeli, sonra da, uskumru dolması gibi uzun bir şekle sokmuş olduğumuz bu göğüs etlerini 2 saat kadar buz dolabı veya serince bir yerde bırakarak, yağların iyice donmalarını temin etmelidir.

4 — İki saat sonra göğüs etlerini tuz ve biberlemeli, sonra tabak içindeki yarım kahve fincanı una, çalkalanmış 2 adet yumurtaya, galeta tozuna, sonra da tekrar yumurtaya ve galeta tozuna batırmak suretiyle bu göğüs etlerini galetalamalı sonra da galetalanmış bu göğüs etlerini, içinde dumanı tütercesine kızdırılmış 1 bardak margarin veya zeytinyağı olan tavaya atarak, bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevir-

mek suretiyle bunları 3 ilâ 4 dakika arasında kızartmalı ve bir delikli kepçe ile tabağa alarak, yanında Pom pay olduğu halde derhal servis yapmalıdır.

TAVUK CİĞERİ SOTELİ SALÇALI

250 gr tavuk ciğeri ve katısı
80 gr margarin (4 çorba kaş.)
250 gr taze iç bezelye (1 bard.)
Tuz

Salçası :
40 gr tereyağı (2 çorba kaşığı)
50 gr soğan (1küçük)
250 gr domates (2 orta)
1 kahve kaşığı toz şeker
Tuz, biber

1 — Bir kuşaneye; 1 silme çorba kaşığı tereyağ ile, çentilircesine küçük kesilmiş 1 küçük soğan koyarak, soğan pembemsi bir renk alıncaya kadar karıştırarak kavurmalı, sonra kavrulmuş bu soğana, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 2 orta baş domates, 1 kahve kaşığı toz şeker, 1 kahve kaşığı karabiber ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, domatesleri eriyip de az koyumsu bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 15 dakika karıştırarak pişirmeli ve ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip, 10 adet tavuk ciğeri ile 10 adet tavuk katısını aşağı yukarı üçer santim en ve boyunda parçalara doğradıktan sonra bunları, içinde az kızdırılmış 4 silme çorba kaşığı margarin olan tavaya atarak, arada bir karıştırmak suretiyle 10 dakika kadar sote etmeli ve bir delikli kepçe ile tabağa almalıdır.

3 — Tabağa almış olduğumuz sote ciğerlere; içinde yarım fındık büyüklüğünde soda olan 4 bardak kaynar suya atarak on dakika haşlanmış 1 bardak iç bezelye (konserve kullanıldığında bir dakika haşlamalıdır) ile, hazırlamış olduğumuz domates salçasını sıcak olarak katmalı ve tavuk ciğerlerini derhal servis yapmalıdır.

PİLİÇ IZGARASI

3 adet piliç
1 kahve fincanı tereyağı
Tuz

1 — Tüyleri ve içleri temizlenmiş ve tütsülenmiş 3 pilici uzunluklarına doğru sırtlarından ikiye kestikten sonra bel ve göğüs kemiklerini çıkarmalı, sonra da bunları, zeytinyağlanmış et döğmeğe mahsus demirle döğerek hafifçe yassılttıktan sonra, yassıltılmış bu piliçleri, 1 kahve fincanı zeytinyağı ile yağlamalı ve tabak içinde 1 saat kadar bir tarafa bırak-

malıdır. (Piliçleri döğmeden evvel, kanatlarının birinci kıvrım yerinden keserek çıkarmalı, hattâ piliçlerin kaburga ile üst but kemiklerinin çıkarılması da şayanı tavsiyedir).

2 — İki saat sonra piliçleri, çok harlı olmayan odun kömürü ateşinin 4-5 parmak yüksekliğinde bir yerine oturtulmuş tel ızgaraya yerleştirdikten sonra üstlerine küçük bir tencere kapağı kapatmalı, (ızgaranın tellerini yağladıktan sonra piliçleri oturtmalıdır), arada bir tavuk tüyü ile üstlerini zeytinyağlamak suretiyle bunları 10 ilâ 12 dakika arasında pişirmeli ve hafifçe ılıtılmış bir tabağa alarak derhal servis yapmalıdır.

PİLİÇ BUĞULAMASI

3 adet piliç
80 gr tereyağ veya margarin (4 çorba kaşığı)
6 kahve fincanı su
Tuz

1 — Bir tencereye; tüyleri çıkarılmış, içleri temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış, tuzlanmış ve ayakları gerisine geçirilmiş 3 adet piliç, dört silme çorba kaşığı tereyağ veya margarin ile iki seferde olmak üzere 3 kahve fincanı da su koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve piliçleri pişip de iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları küçük ateşte aşağı yukarı bir, bir çeyrek ilâ bir buçuk saat arasında pişmeğe bırakmalıdır. (Piliçlerin küçük ateşte pişirilmesine ehemmiyetle dikkat etmelidir.)

2 — Piliçler pişince; tencereyi ateşten alarak, piliçleri kol, göğüs, but ve sırt olmak üzere parçalara ayırmış olarak bir tabağa yerleştirmeli ve üstüne salçasını ilâve etmeli ve derhal servis yapmalıdır.

PİLİÇ ROTİSİ FIRINDA

3 adet piliç
80 gr margarin (4 çorba kaş.)
1 kahve fincanı su
1/3 limon
Tuz

1 — Üç pilici, içinde rahatça çevirebilecek olduğumuz bir tepsiye; tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış ve üstü ufalanırcasına tuz ve limonlanmış, sonra da ayakları gerisine geçirilmiş 3 semiz piliç koyarak, bunlara; 1 kahve fincanı su ile 4 silme çorba kaşığı da yağ ilâve etmeli, sonra da tepsiyi kızgınca fırına sürerek, her 3-4 dakikada bir içindeki yağdan kaşıkla almak ve pişmekte olan piliçlerin üstlerine dökmek suretiyle piliçlerin her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar aşa-

ğı yukarı 50 ilâ 60 dakika arasında pişmeğe bırakmalıdır. (250 gram gelen piliçler 50 dakika ve daha büyükleri ise 60 dakika pişirilmelidir. Bir de piliçlerin bir tarafları kızarmadan diğer taraflarını çevirmemelidir).

2 — Piliçler iyice kızarıp da pişmiş bir hal alınca; fırın hararetini azaltmalı ve tepsideki piliçlerin üstlerine bir kapak kapatmalı, bunları 10-15 dakika kadar da kapaklı olarak fırında bırakmalı, sonra da tepsiyi fırından alarak, bunları uzunluklarına doğru ortalarından ikiye kesmeli ve kesilmiş olarak bir tabağa yerleştirmeli ve servis yapmalıdır.

NOT : Piliçler salçasız olduğu kadar, piştiği suyunu bir süzgeçten geçirerek üstlerine dökmek suretiyle servis yapmak pek mümkündür.

PİLİÇ TENCEREDE DOMATESLİ

3 adet piliç
60 gr tereyağı (3 çorba kaş.)
30 gr tereyağ veya margarin (1.1/2 çorba kaşığı)
500 gr domates (3 büyükçe)
2 kahve fincanı su
Tuz

1 — Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı margarin koyarak, kızdırmalı, yağ kızınca buna; tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış ve ayakları gerisine geçirilmiş ve tuzlanmış 3 adet semiz piliç ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve piliçlerin bir tarafları kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle ve iki tarafları da nar gibi oluncaya kadar ortadan daha az harareteki ateşte aşağı yukarı 20-30 dakika arasında kızarmağa bırakmalıdır. (Küçük ateşte pişirilmesine ehemmiyetle dikkat etmelidir).

2 — Piliçler kızarınca; tencereye, kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 3 büyük domates, bir buçuk silme çorba kaşığı da tereyağı veya margarin katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve domatesler sularını salıp da tekrar çekinceye kadar küçük ateşte tekrar 30 dakika daha pişirmelidir.

3 — Piliçler iyice pişince bunlara; 2 kahve fincanı da su katmak suretiyle bir beş dakika daha pişirmeli, sonra tencereyi ateşten alarak, piliçleri uzunluklarına doğru ortalarından ikiye kesmeli ve kesilmiş piliçleri bir tabağa yerleştirdikten sonra üstlerine salçasını dökmeli ve servis yapmalıdır.

PİLİÇ SEBZELİ

3 adet piliç
80 gr tereyağı (4 çorba kaşığı)
40 gr margarin (2 çorba kaşığı)
200 gr patlıcan (1 adet)
150 gr çalı fasulyesi
200 gr kabak (1 büyükçe)
50 gr dolmalık biber (3 adet)
150 gr soğan (2 orta)
200 gr domates (2 küçükçe)
2 bardak su
Tuz

1 — Bir tencereye; tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş ve yıkanmış, ayakları gerisine geçirilmiş ve tuzlanmış 3 adet semiz piliç koyarak, tencereyi bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir tavaya; 4 silme çorba kaşığı tereyağı ile 2 silme çorba kaşığı da margarin koyarak, yağı kızdırmalı, kızınca buna etrafının kılçıkları traş edercesine ince alınmış ve enine doğru ikiye kesilmiş 150 gram çalı fasulyesi ilâve ederek, fasulyeler hafifçe ölmüş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı beş dakika karıştırmak suretiyle sote etmeli ve fasulyeleri piliç tenceresine katmalı, sonra da ateş üstündeki tavaya, ortalarından uzunluklarına doğru dörde bölünmüş ve ikişer parmak eninde küçük parçalara doğranmış 1 orta büyüklükte patlıcan ile, ortalarından dörde bölünmüş 3 dolmalık biber ilâve ederek, patlıcanlarda hafif bir pembelik hâsıl oluncaya kadar bunları da kızartmalı ve sonra bunları da süzülmüş olarak, tavadan çıkararak piliç tenceresine ilâve etmeli, en sonra da ölünceye kadar kavurmalı, sonra tavadaki yağ ve soğanı da olduğu gibi piliç tenceresine ilâve etmelidir.

3 — Sebzelerin yağa vurulmaları sona erince; piliç tenceresine üstleri kazınmış ve uzunluklarına doğru dörde bölünmüş, çekirdek kısımları alınmış 200 gram kabak, 1 tatlı kaşığı tuz, her biri dörde bölünmüş 2 küçük domates ile 2 bardak da su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı, piliç ve sebzeler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar ilk 15 dakikası kuvvetlice, sonra da daha az hararetteki ateşte olmak üzere piliçleri aşağı yukarı 1 saat pişirmeli ve tencereyi, ateşten alarak servis yapmalıdır.

PİLİÇ GÜVECİ SEBZELİ

3 adet piliç
70 gr margarin veya (3.1/2 çorba kaşığı)
80 gr tereyağı (4 çorba kaşığı)
200 gr soğan (2 baş)
100 gr bamya
300 gr palıcan (2 küçük)
300 gr ayşekadın fasulyesi
150 gr kabak (1 orta)
300 gr domates (2 büyükçe)
4 adet yeşil ve dolmalık biber
2 bardak su
Tuz

1 — Kart olmıyan 300 gram ayşekadın fasulyesinin yanlarındaki kılçıkları traş edercesine aldıktan sonra ortalarından enliliklerine ikiye keserek, bir tarafa bırakmalı, 2 büyükçe patlıcanın üstlerindeki kabuğu alaca tâbir edilen şekilde, yani, bir parmak kabuk bırakmak, bir parmak kesmek suretiyle soyduktan sonra uzunluklarına ortadan ikiye kesmeli ve bunları ikişer parmak enliliğinde küçük parçalara doğradıktan sonra üstlerine bir miktar tuz serpmeli ve bunları da bir tarafa bırakmalı, sonra 100 gram bamyanın tepelerini külâhvari tıraş edercesine aldıktan sonra içinde bir miktar su olan bir kaba atmalı, 1 kabağın üstünü kazıdıktan sonra ortasından ikiye bölmeli ve içlerindeki çekirdek kısımlarını çıkararak bunları da ikişer parmak enliliğinde parçalara doğradıktan ve bamyaların bulunduğu kaba atmak suretiyle bütün sebzeleri böylece ayıklamalıdır.

2 — Sebzelerin ayıklanması sona erince, bir tencereye üç buçuk silme çorba kaşığı margarin ile 4 silme çorba kaşığı tereyağı koyarak, iyice kızdırmalı sonra kızdırılmış bu yağa, iki üç seferde olmak üzere, ayıklamış olduğumuz fasulyeleri atmak ve yağda ancak 2 dakika kadar bırakmak suretiyle sote etmeli ve delikli kepçe ile tabağa alarak, bir tarafa bırakmalı, sonra da bu yağa tuzlanmış, yıkanmış ve kurulanmış patlıcanları atarak, patlıcanlar hafif pembe bir renk alıncaya kadar arada bir karıştırmak suretiyle az kızartmalı ve bunları da yağdan çıkararak bir tarafa bırakmalı, sonra tencerede kalan yağa tüyleri çıkarılmış, içleri temizlenmiş, tütsülenmiş ve yıkanmış, sonra da kol, göğüs ve bud olmak üzere parçalara ayrılmış 3 adet piliç ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve piliçler pembemsi bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 15 ilâ 20 dakika kızartmalı ve ateşten almalıdır.

3 — Piliçlerin kızartılmaları da sona erince; büyük bir toprak güvecin altına sote edilmiş fasulyeleri döşedikten sonra ,üstüne sıra ile kabak ve bamyaları, bamyaların üstlerine de halka halka doğranmış 2 orta baş

soğanı, üstüne de patlıcan ve küçük parçalara doğranmış yeşil ve dolmalık biberleri yerleştirdikten sonra piliçleri oturtmalı, piliçlerin üstlerine de dilimlere doğranmış 2 büyük domates, yarım çorba kaşığı tuz, 2 bardak su ile sebze ve piliçleri kızartmış olduğumuz tenceredeki yağı da ilâve ederek, güvecin üstüne bir kapak kapamalı ve bilhassa fasulyeler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar orta hararetteki fırında bir buçuk ilâ iki saat arasında pişirmeli ve güveciyle servis yapmalıdır. (Bunları ateşte de pişirmek kabilse de, fırında pişirilenler daha çok lezzetli olmaktadır).

PİLİÇ PATLICANLI

3 adet piliç
30 gr tereyağı (4 çorba kaşığı)
40 gr margarin veya (2 çorba kaşığı)
400 gr domates (2 büyük)
600 gr patlıcan
2 adet dolmalık biber
1.1/2 bardak su
Tuz

1 — Altı yüz gram patlıcan kabuklarını alaca tâbir edilen şekilde yani birer parmak kabuk bırakmak, birer parmak tıraş edercesine kesmek suretiyle soyduktan sonra uzunluklarına ikiye kesmeli ve kesilen her bir parçayı da ikişer parmak genişliğinde parçalara doğradıktan sonra bunları içinde bolca tuz olan suya atarak, yarım saat kadar suda bırakmalı, sonra, sudan çıkararak, iyice sıkmak suretiyle sularını çıkardıktan sonra patlıcanları; içinde kızdırılmış 2 silme çorba kaşığı tereyağı olan tavaya atmalı ve patlıcanlar hafifçe pembeleşinceye kadar kızartmalı ve iyice süzülmüş olarak tavadan bir tabağa aldıktan sonra, yağa dörde bölünmüş 2 adet yeşil biber atarak, ancak bir iki defa çevirmek suretiyle biberleri öldürmeli ve bunları da yağdan çıkararak, patlıcanları bulunduğu tabağa ilâve etmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Patlıcanların kızartılmaları sona erince; ateşteki patlıcanları kızartmış olduğumuz tencereye; 2 silme çorba kaşığı da margarin katarak kızdırmalı ve bu yağa tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış ve ayakları gerisine geçirilmiş, sonra da tuzlanmış 3 adet piliç ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve piliçlerin bir tarafları kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle her iki tarafları bulunduğu tabağa ilâve etmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.
te aşağı yukarı 20-30 dakika arasında kızartmalı, kızarınca; bu az pişmiş piliçleri tencereden çıkararak ve küçük doğranmış 2 büyük domates ilâve

ederek, küçük ateşte domatesleri pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Sonra, ılınmağa bırakmış olduğumuz piliçleri alarak, bunları muntazam bir şekilde, kol, göğüs, bud ve sırt olarak parçalara kesmeli, sonra da parçalara kesilmiş bu piliçleri tekrar tenceredeki domateslere katarak, bunlara bir buçuk bardak sıcak su ile kızartarak bir tarafa bırakmış olduğumuz patlıcan ve biberleri de katmalı ve piliçler pişip de yumuşak bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte 35-40 dakika arasında pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

PİLİÇ DOLMASI

Kızartması :
3 adet piliç
60 gr tereyağı (3 çorba kaşığı)
400 gr domates (3 orta) veya
75 gr tuzsuz domates salçası
Tamek ((3/4 kahve fin.)
Tuz

Pilâv :
375 gr pirinç (1.1/2 bardak)
575 gr pilicin kızardığı yağlı su (2.1/4 bardak)
60 gr margarin veya (3 çorba kaşığı)
2 tatlı kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı çam fıstığı
1 çorba kaşığı siyah üzüm
1.1/2 çorba kaşığı tuz
3 adet pilicin ciğer ve katıları

1 — Kızatrması hanesinde gösterilen malzeme ile tencerede piliç kızartması yapmalı, sonra da piliçleri kol, göğüs, bud ve sırt olmak üzere parçalara ayırmalı ve ılıkca bir tarafa bırakmalıdır. (Piliçlerin içinde piştikleri salçalı suya bir miktar daha su ilâve ederek iki bir çeyrek bardağa iblâğ etmeli ve iç pilâv yapmak üzere bunu da bir tarafa bırakmalıdır).

2 — Yukarıdaki pilâv hanesinde gösterilen malzeme ile tarif edildiği veçhile iç pilâv yapmalı, dinlendirmeli, sonra da tabağa alarak üstlerine piliç oturtulmuş olarak servis yapmalıdır.

PİLİÇ KÂĞITTA

3 adet piliç
40 gr tereyağ (2 çorba kaşığı)
3 büyük yağ kâğıdı
1/2 adet limon

1 — Tüyleri çıkarılmış, içleri temizlenmiş, tütsülenmiş ve yıkanmış 3 adet pilicin iç ve üstlerini ovalarcasına tuzladıktan sonra, üstlerine hafifçe limon sürmeli, sonra da ayaklarını arkalarına geçirmelidir.

2 — Sonra hazırlamış olduğumuz bu piliçleri, tam orta kısmı 1 çorba kaşığı tereyağ veya margarin ile yağlanmış bir yağ kâğıdının yağlı olan kısmına yanyana oturttuktan sonra, piliçlerin üstlerini kalan 1 çorba kaşığı yağla iyice yağlamalı, sonra da 1.nci kâğıdın kenarlarını piliçlerin üstlerine doğru çevirmek ve sarmak suretiyle piliçleri paket yapmalı ve kalan diğer iki kâğıdı da bu pakete sıkıca sardıktan sonra açılmaması için de iple sıkıca bağlamalıdır. (Piliçleri ayrı ayrı olmak üzere de paket yapmak mümkündür).

3 — Piliçlerin sarılması ve bağlanması sona erince, paketin üstünü hafifçe ıslamalı, sonra da bağlanmış ve ıslanmış paket içindeki bu piliçleri bir küçük tepsi veya kap içinde orta hararetteki fırına sürerek bir, bir çeyrek ilâ bir üç çeyrek saat arasında pişirmeli ve paketi fırından alarak, kâğıtları üstünden kesmek suretiyle piliç ve içindeki suyu bir tabağa almalı ve piliçler ister bütün, ister küçük parçalara kesilmiş olarak servis yapmalıdır.

PİLİÇ PANESİ

3 adet piliç
80 gr margarin (4 çorba kaş.)
1 kahve fincanı su

Salçası :
Tuz
45 gr margarin (2 çorba kaş.)
50 gr un (1 kahve fincanı)
500 gr piliç veya tavuk suyu (2 bardak)
50 gr rende kaşar (2 kahve fincanı)

Üstünün panürü :
400 gr bayat iç ekmek veya 3 bardak galeta tozu
3 adet yumurta
220 gr zeytinyağı veya (1 bardak)

1 — Semiz 3 pilici fırın veya tencerede pişirmeli, sonra piliçleri fırın veya tencereden alarak, evvelâ ortalarından ikiye, sonra da küçük kanat kemiğiyle birlikte göğüs ve budlarını birbirlerinden muntazam bir şekilde ayırmalı ve iyice soğumaya bırakmalıdır.

2 — Sonra bir kuşaneye, 2 silme çorba kaşığı margarin ile 1 kahve fincanı un koyarak, sarartmadan ancak 2 dakika kavurmalı, sonra bu una 2 bardak tavuk veya piliç suyu ile 1 tatlı kaşığı da tuz katmalı, bir taraftan da hızlıca karıştırarak iyice birbirleriyle hallolmasını temin etmeli ve salça koyu olmayan muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirmekte devam etmeli ve ateşten alarak 5 dakika soğumaya bırakmalıdır. (Tavuk veya piliç suyu bulunmadığı takdirde, 2 bardak süt kullanmalıdır).

3 — Beş dakika sonra, iyice soğumuş olan piliç parçalarının kemikli kısımlarından tutarak bunları teker teker olmak üzere salçaya batırmalı ve pilicin bütün etli taraflarını salçaya bulamak suretiyle üstlerinde salçadan bir tabaka vücude getirmeli ve piliçlerin üstlerindeki salça iyice soğuyup da donmuş bir hal alıncaya kadar bunlar, içi hafifçe yağlanmış bir tepside bir tarafa bırakmalıdır. (Salçanın koyuluğuna ehemmiyetle dikkat etmelidir, çünkü kâfi derecede koyulaşmamış olan salçayı piliç etleri üstünde durdurmak ve dondurmak imkânı olmaz, fazla koyulaşmış olanını da pilice bulamak kabil olmaz, binaenaleyh, etlerin üstünde durmayan salçayı bir müddet daha kaynatmak suretiyle koyulatmalı ve ete bulanmıyan fazla koyuca salçaya da bir miktar et suyu katmak ve pişirmek suretiyle hafifçe sulandırmalıdır).

4 — Piliçlerin üstlerindeki salça donunca; bunları teker, teker alarak, evvelâ bir kap içinde çalkanmış 2 yumurtaya, sonra orta incelikte bir elekten geçirmek suretiyle ufalanmış 300 gram bayat ekmek veya 2 bardak galeta tozuna batırarak piliçlerin her iki taraflarını iyice panürlemeli, sonra da bunları içinde kızdırılmış 1 bardak margarin veya çiçek yağı olan tavaya atarak, piliçlerin evvelâ bir, sonra da diğer tarafları iyice pembeleşinceye kadar 6 ilâ 8 dakika arasında kızartmalı ve tabağa alarak servis yapmalıdır. (Bu piliçler soğuk olarak da yenilebilir).

PİLİÇ KIZARTMASI

MALZEMESİ :

600 gramlık bütün bir piliç
2 kaşık yağ
Tuz - biber

YAPILIŞI :

Piliç sırtından yarılıp ve göğsüne kuvvetlice bastırılarak pilicin düz bir şekil alması temin edilir. Dibi düz tencereye 2 kaşık yağ konularak kızdırılır, piliç tuzlanıp biberlendikten sonra göğüs tarafının üzerine yağa yatırılarak 12 dakika bir tarafı, 12 dakika bir tarafı zaman zaman üzerine kendi yağından sürülmek suretiyle kızartılır, garnili olarak servis yapılır. Piliçler fırında 35 dakika, çevirmede ise 45 dakika kızartılır. Piliçler fırında bacaklarının üzerine yatırılarak 12 şer dakika sırtının üstüne yatı-

rılarak da 11 dakika kızartılırsa göğüs kısmı kurutulmamış olur.

PİLİÇ SOTE ÖMERPAŞA

MALZEMESİ (4 kişilik) :

2 piliç (sekiz parça yapılacak)
1 fincan zeytin yağı
100 gram domates püresi
1 bardak beyaz şarap
50 gram tereyağ
30 gram un
100 gram beyaz mantar
100 gram yeşil biber (dolmalık)
4 baş ince kıyılmış soğan
1/2 litre krema
1/2 litre tavuk suyu
1/2 limon kabuğu rendelenmiş
1 adet defne yaprağı
Karabiber ve bir adette karanfil

YAPILIŞI :

Piliç sekiz parçaya bölünüp tuzlandıktan sonra una batırılır bir kap içerisine bir fincan zeytinyağı konulur, piliçler zeytinyağının içerisine atılır, hafifçe her iki tarafı da kızartılır, bir bardak şarap içine dökülür, hazırlamış olduğumuz soğan, mantar, biber, domates, defne yaprağı, tuz, karanfil, krema, tavuk suyunu da karıştırdıktan sonra 45 dakika pişirin, 600 gram pirinçten yaptığınız pilâvı yanına ilâve edin, ve böylece servis yapınız.

HİNDİ KIZARTMASI TENCEREDE

1 palaz hindi (2000 gram)
140 gr margarin veya (7 çorba kaşığı)
150 gr soğan (3 orta)
80 gr havuç (2 küçükçe)
1/2—1 bardak su
Tuz, biber

1 — Bir tencereye; tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış ve ayakları arkasına geçirilmiş ve tuzlanmış 1 adet hindi palazı, kabukları soyulmuş ve dörde bölünmüş 2 orta soğan, 2 küçük havuç,

yedi silme çorba kaşığı margarin koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve bir tarafı kızardıktan sonra, diğer tarafını çevirmek suretiyle her iki tarafı da nar gibi oluncaya kadar ortadan daha az hararetteki ateşte kızarmaya bırakılmalıdır. (Küçük ateşte pişmesine ehemmiyetle dikkat etmelidir).

2 — Hindinin her iki tarafı da kızarınca; tencereye, azar azar olmak üzere yarım ilâ bir bardak arasında sıcak su ilâve ederek, hindi iyice yumuşak ve pişmiş bir hal alıncaya kadar pişmekte devam etmeli sonra da hindiyi tencereden alarak, göğüs kol ve but olmak üzere parçalara ayırdıktan sonra tabağa yerleştirmeli, tenceredeki, soğan, havuç ve yağlı suyu da püre halinde bir süzgeçten geçirdikten sonra bir salçalık içinde veyahut da üstüne dökmek suretiyle servis yapılmalıdır.

HİNDİ KIZARTMASI FIRINDA

1 palaz hindi (2000 gram)	50 gr havuç (1 büyükçe)
120 gr margarin veya (6 çorba kaşığı)	3 diş sarmısak
	Tuz

1 — Bir tencereye; tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış, tuzlanmış, ayakları arkalarına geçirilmiş 1 adet hindi palazı 6 silme çorba kaşığı sade yağ veya dörde bölünmüş 2 orta baş soğan üstleri kazınmış, yine dörde bölünmüş 2 küçükçe havuç, 3 diş sarmısak ile 1 bardak da su koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve ateşe oturtmalıdır.

2 — Su kaynar bir hal alınca, tencereyi kapağiyle olduğu gibi ateşten alarak, kızgınca fırına sürmeli ve bir müddet sonra tencerede diğer tarafını çevirmek suretiyle hindi yumuşakça bir hal alıncaya kadar böylece pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Hindi yumuşak bir hal alınca; tencerenin kapağını açarak ikide bir kaşıkla tenceredeki yağlı sudan almak ve hindinin üstüne dökmek suretiyle hindinin her bir tarafı nar gibi pembe bir renk alıncaya kadar fırında kızartmalıdır. (Hindinin ancak bir tarafı pembeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle her tarafını kızartmalıdır).

4 — Hindinin her bir tarafı kızarınca; tencereden alarak, göğüs, kol, ve bud kısımlarını parçalara ayırmak suretiyle tabağa döşemeli, tencerede kalan, soğan, havuç ve yağlı suyu da bir süzgeçten püre halinde geçirdikten sonra bir salçalı tabak içinde veyahut da hindinin üzerine dökmek suretiyle servis yapmalıdır.

HİNDİ PANE

2 hindinin göğüsleri
1 kahve fincanı su
2 bardak galeta tozu
3 adet yumurta
Tuz, biber
Kızartmak için :
225 gr zeytinyağı (1 bardak)

1 — Pişmiş 2 adet hindinin göğüs kısımlarındaki derilerini sıyırarak çıkardıktan sonra göğüslerin her iki taraflarındaki etleri göğüs kemiği hizasında kesmek suretiyle çıkarmalı, sonra da çıkarılan bu dört göğüs etinin iç kısımlarındaki küçük parça göğüs etlerini büyük kısımlarından ayırmalıdır.

2 — Sonra, büyük parça göğüs etlerini alarak bunların üstlerindeki parlayan zarı gayet ince tıraş edercesine kesip attıktan sonra, göğüs etlerinin tam orta kısımlarındaki sinirleri bıçak ucu ile çıkararak atmalı, sinirleri çıkarmak için açılan veya yırtılan kısımlara da bir tarafa bırakmış olduğumuz küçük parça göğüs etlerini koymak ve üstlerine vurmak suretiyle yamamalı, sonra da, yamalanmış göğüs etlerini ikiye kestikten sonra ,et döğmeğe mahsus demir ile döğerek inceltmeli, sonra kenarlarını bıçak ile düzelterek bu dilim etlere muntazam bir şekil verdirmelidir. (Parlayan iç zarlarını en iyi tıraş etme usulü: Göğüs etlerini ıslattıktan sonra parlıyan kısımları alta çevirmeli, sol el ile üstlerine bastırmak, sağ el ile de bıçağı, ince zar ile et arasından ve alta doğru meyillendirmek suretiyle yürüterek ince zarı tıraş etmelidir. Sinirlerin ayıklanmasına gelince : Göğüs etlerini uzunluklarına doğru tam ortalarından bıçakla dört santim kadar yararak etin bir başından öbür başına kadar uzayagiden parlak sinirleri bıçak ucu ile etten ayırarak ve sıyırmak ve nihayete yaklaşınca da kesmek suretiyle bütün küçük sinirleri temizlemelidir. Bu zar ve sinirler temizlenmediği takdirde, tavada pişerken, sinirlerin toplanmasiyle et büzülerek şeklini kaybetmiş olur).

3 — Etlerin döğülmesi ve şekillendirilmesi sona erince; bunları tuz ve biberlemeli, sonra da evvelâ, tabak içindeki 1 kahve fincanı una, sonra da çalkanmış 3 yumurtaya daha sonra da galeta tozuna batırmak suretiyle bütün göğüs etlerini iyice galetalamalı ve galetalamış olduğumuz bu göğüs etlerini, içinde dumanı tütercesine kızdırılmış bir bardak mar-

garin veya çiçek yağı olan tavaya atarak, bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle bunları 3 ilâ 4 dakika arasında kızartmalı, sonra da bir delikli kepçe ile tabağa alarak derhal servis yapmalıdır.
NOT : Pane, yalnız hindi veya tavuğun göğüs kısımlariyle yapılır.

HİNDİ DOLMASI

Kızartması :
1 küçük hindi (2000 gr.)
8 bardak su
1/2 çorba kaşığı tuz
Salçası :
80 gr margarin veya (4 çorba kaşığı)
150 gr soğan (2 orta)
1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tamek)
2 bardak hindi suyu
İç Pilâv :
375 gr pirinç (1.1/2 bardak)
60 gr margarin veya (3 çorba kaşığı)
2.1/2 bardak hindinin kızardığı yağ
1 çorba kaşığı çam fıstığı
1 çorba kaşığı siyah üzüm
1/2 çorba kaşığı şeker
Tuz ve biber

1 — Kızartması hanesinde gösterilen malzeme ile aynen fırında tavuk kızartması gibi yapmalı, sonra da hindiyi, kol, göğüs, but olmak üzere parçalara ayırmalı, soğumak üzere bir tarafa bırakmalıdır. (Hindinin içinde piştikleri salçalı suya da bir miktar daha hindi suyu ilâve ederek, iki bir çeyrek bardağa iblâğ etmeli ve iç pilâv yapmak üzere bunu da bir tarafa bırakmalıdır).

2 — Yukarıda pilâvı hanesinde gösterilen malzeme ile iç pilâv yapmalı, dinlendirmeli ve tabağa alarak, üzerine hindi parçalarını yerleştirmek suretiyle servis yapmalıdır.

HİNDİ KIZARTMASI KESTANELİ

Hindi kızartması :
1 hindi (2000 gr.)
10 bardak su
120 gr margarin veya (6 çorba kaşığı)
150 gr soğan (2 baş)
80 gr havuç (3 büyük)
1 çorba kaşığı tuz
Salçası :
4 çorba kaşığı hindinin kızardığı yağ
1 çorba kaşığı patates unu
2 bardak hindi suyu
Garni kestaneler için :
1000 gr kestane
4 çorba kaşığı hindinin kızardığı yağ
3—4 bardak hindi suyu
Tuz

1 — Reçetemizin hindi kızartması hanesinde gösterilen malzeme ile tencere veya fırında hindi kızartması yaparak soğumaması için, parçalamadan sıcakça bir yere bırakmalı, ve kuşanedeki bir çorba kaşığı patates ununa 2 bardak hindi, 1 kahve fincanı kızartma yağlı suyu akıtmak, karıştırmak ve boza kıvamında koyulaşıncaya kadar pişirmek suretiyle hazırlanmış salçasını da bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan 1000 gram kestanenin üstlerini yardıktan sonra bunları bir tava içinde ateş veya fırına sürmek suretiyle kavrulmalarını temin etmeli, sonra da üst ve iç kabuklarını soyarak bir tencereye koyduktan sonra üstlerine; 3 ilâ 4 bardak hindi suyu, 4 çorba kaşığı hindi suyu, 4 çorba kaşığı hindinin kızardığı yağ ile, 1-2 tatlı kaşığı da tuz ilâve etmeli ve kestaneler iyice pişmiş ve yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlamaya bırakmalı, pişince bir delikli kepçe ile sudan çıkararak bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Sonra sıcak bir halde olan hindiyi, kol, göğüs ve but olarak parçalara ayırdıktan sonra bir tabağa döşemeli, yanlarına da kavrulmuş ve haşlanmış olan kestaneleri ilâve ettikten sonra üstlerine, bir tarafa bırakmış olduğumuz salçayı sıcak bir halde dökmeli ve servis yapmalıdır.

SAKATATLAR

BEYİN HAŞLAMASI

6 koyun beyni
6 bardak et suyu
400 gr sarı patates (3 büyük)
200 gr havuç (3 büyük)
100 gr tane iç bezelye Tamek No. 1
200 gr domates (2 küçük) (yerine salça kullanılmaz)
100 gr soğan (2 çok küçük)
1/2 demet maydanoz
Tuz

1 — Bir tencereye; 6 bardak et veya tavuk suyu, 1 çorba kaşığı tuz, 100 gram iç taze bezelye, kazınmış, ortalarından ikiye bölünmüş ve yarımşar parmak uzunluğunda parçalara doğranmış 3 küçükçe havuç ile soyulmuş, dörde bölünmüş 2 çok küçük de soğan koyduktan sonra, tencerenin kapağı kapatılmış olarak ateşe oturtmalı ve kaynamağa bırakmalıdır. (Haşlamaya, konserve bezelye kullanıldığı takdirde bezelyeler, en sonra atılmalıdır).

2 — Kaynayınca, bunlara; soyulmuş, dört veya sekize bölünmüş 3 büyük sarı patates, yine soyulmuş ve dörde bölünmüş 2 küçük domates ile, akmakta olan bir musluk altına tutmak suretiyle ince zarları ayıklanmış 6 adet de koyun beyni ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve sebzeler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 30 dakika haşlamalı ve tencereyi ateşten alarak, üstüne kıyılmış yarım demet maydanoz ilâve ettikten sonra, haşlamayı kâseye almalı ve yanında dilimlere kesilmiş limon olduğu halde servis yapmalıdır.

BEYİN TAVASI

1 sığır beyni
4 bardak su
1 çorba kaşığı sirke
2 çorba kaşığı un veya nişasta
1 yumurta
160 gr margarin veya çiçek yağı (3/4 bardak)
Tuz

1 — Bir kuşaneye; 4 bardak su, 1 çorba kaşığı sirke ile, 1 çorba kaşığı da tuz koyarak, kaynamağa bırakmalı, su kaynayınca, buna akar musluk altına tutmak suretiyle üstünün ince zarı soyulmuş 1 adet sığır beyni ilâve ederek, beyni 30 dakika haşlamalı, sonra da beynin içinde haşlandığı suyu dökerek, içine soğuk su ilâve etmeli ve soğuması için yarım saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Yarım saat sonra, beyni suyun içinden çıkararak, bezle kurulamalı ve sonra uzunluğuna tam ortasından ikiye kesmeli ve kesilen bir parçayı da yine uzunluğuna doğru üçe keserek, beyni 6 müsavi dilime bölmelidir.

3 — Beynin dilimlenmesi sona erince; 2 tabaktan birine 2 çorba kaşığı un veya nişasta, diğerine de 1 adet yumurta ile ancak bir tutam olmak üzere un veya nişasta koyduktan sonra yumurtayı çatalla birkaç defa çalkalamalı, sonra da iyice yumurtaya buladıktan sonra, içinde kızdırılmış 1 bardak rafine çiçek yağı veya margarin olan tavaya atarak, beyinlerin evvelâ bir, sonra da diğer tarafları pembeleşinceye kadar bunları 4-5 dakika kızartmalı ve bir delikli kepçe ile tabağa alarak servis yapmalıdır.

KUZU SARMASI

3 örgü kuzu barsağı
60 gr margarin (3 çorba kaş.)
50 gr tuzsuz domates salçası
Tamek (1/2 kahve finc.)
1 demet tereotu
3/4 bardak su
Tuz, biber

1 — Ciğercilerce ellilik tâbir edilen 3 adet kuzu barsağı sarmasını çatalla gelişigüzel iyice dişledikten sonra, içindeki barsak suyunun çıkması için bunları bol su içinde sıka sıka dört beş defa yıkamalı ve iyice süzülmeğe bırakmalıdır.

2 — Sonra bir tencereye; üç silme çorba kaşığı margarin koyarak, yağı iyice kızdırmalı, bu yağa, iyice süzmüş ve tuzlamış olduğumuz 3 örgü kuzu barsağını ilâve ederek, gayet kuvvetli ateşte ve tencerenin kapağı açık bir halde, barsaklar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar aşağı yukarı 45 ilâ 60 dakika arasında pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Sularını çekip de tencerede yağ kalınca; barsakların bir tarafları kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle bunların her iki tarafları da nar gibi oluncaya kadar kızartmalı, sonra da bunlara; içine yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası katılmış üç çeyrek bardak da su ilâve ederek, salçalı su ile sarmaları salçasiyle tabağa almalı, üstüne de kıyılmış tereotu ilâve ettikten sonra sarmaları servis yapmalıdır.

CİĞER IZGARASI

1 adet koyun kara ciğeri
2 adet ince taraflarından kuzu gömleği
1 çorba kaşığı kekik
1 baş soğan
Tuz

1 — İnce zarları itinalı bir surette soyulmuş 1 adet koyun ciğerini yarım parmak inceliğinde meyilli olarak dilimlere kestikten sonra, ciğerleri yıkamalı, kurulamalı, sonra bunlara; 1 baş soğan suyu, 1 çorba kaşığı kekik, 1 kahve kaşığı karabiber ile 1 tatlı kaşığı tuz ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırmalı ve iki saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2 — İki saat sonra ciğer dilimlerini alarak, bunları ince taraflarından olmak üzere, ancak ciğer dilimlerini sarabilecek küçüklükte parçalara kesilmiş ve ılık suya sokup çıkartmak suretiyle yumuşatılmış küçük kuzu gömleklerine, bütün ciğerleri teker teker olmak üzere sarmalıdır. (Yukarıda tarifimiz veçhile hazırlanmış ciğerleri gömlekler sarmadan da ızgarada yapmak kabildir. Ancak gömleğe sarılmış olarak pişirilen ciğerler fevkalâde nefis olurlar).

3 — Sonra, gömleklere sarmış olduğumuz bu ciğerleri, pek harlıca olmayan kömür ateşinin dört parmak yüksekliğinde bir yerine oturtulmuş tel ızgaraya yerleştirerek, ciğerlerin bir tarafları iyice pembeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle ciğerleri pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

ARNAVUT CİĞERİ

1 adet koyun kara ciğeri
80 gr un (1/2 bardak)
1 çorba kaşığı kırmızı biber
250 gr margarin (1 bardak)
500 gr soğan (4 büyük)
1/2 demet maydanoz
Tuz

1 — Üstünün ince zarları itinalı bir surette soyulmuş, sinirli yerleri çıkarılmış 1 adet koyun ciğerini ceviz büyüklüğünde küçük parçalara kestikten sonra, bol suda bir defa yıkamalı ve kalın delikli bir süzgeçe koyarak, sularının iyice süzülmesini temin etmelidir.

2 — Sonra, küçük kesilmiş ve yıkanmış ciğerlere; bir çorba kaşığı da kırmızı biber ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırmalı, sonra da ciğerlerden, ancak bir avuç kadar alarak, batırmak suretiyle una bulamalı (unladıktan sonra ciğerleri elin içinde silkmek suretiyle ciğerlere fazla

yapışmış unların dökülmelerini temin etmelidir.), sonra da unlanmış. silkmiş olduğumuz ciğerleri, içinde dumanı tütercesine kızdırılmış 1 bardak rafine çiçek yağı olan kuşaneye atıp şöyle bir karıştırdıktan sonra, ancak birer dakika zarfında çıkararak bir tabağa almak ve diğer partiyi atmak suretiyle bütün ciğerleri böylece azar, azar pişirmelidir. (Kuşaneye her ciğer atışta, içindeki yağın dumanı tütercesine kızdırılmış olması lâzımdır).

3 — Ciğerlerin pişip de tabağa alınmaları sona erince; kuşanedeki yağı tekrar dumanı tütercesine kızdırdıktan sonra buna; tabağa almış olduğumuz pişmiş ciğerleri tekrar atmalı ve ciğerleri yağ içinde ancak bir taşım kaynattıktan sonra, kuşaneyi ateşten almalı ve tuzladıktan sonra tabağa alarak, üstlerine bir miktar yağından gezdirmeli ve yanında piyazlık soğan olduğu halde servis yapmalıdır.

CİĞER TAVASI

1 adet koyun ciğeri
100 gr un (2 kahve fincanı)
200 gr çiçek yağı (1 bardak)
1 çorba kaşığı kekik
Tuz

1 — Üstünün ince zarları itinalı bir surette soyulmuş, bir adet koyun ciğerini yarım parmak inceliğinde meyilli olarak dilimlere kestikten veya ciğerciye kestirdikten sonra bunları yıkamalı ve kalın delikli bir süzgeçten iyice süzülmeğe bırakmalıdır.

2 — Ciğerler süzülünce; bunlardan üç beş tane alarak bunları bir tabak içindeki 2 kahve fincanı una bulamalı ve sonra bu unlu ciğerleri iyice silkmek suretiyle ciğerlere yapışmış olan fazla unların dökülmesini temin etmeli, sonra da iyice silkilmiş ciğerleri, her defasında 4-5 parçadan fazla olmamak üzere, içinde dumanı tütercesine kızdırılmış 1 bardak rafine çiçek yağı olan tava veya kuşaneye alarak, delikli kepçe ile şöyle bir karıştırmak suretiyle, ciğerleri ancak bir buçuk dakika kızartmalı ve derhal yağdan çıkararak bir kaba almak ve diğer partiyi atmak suretiyle bütün ciğerleri böylece azar, azar pişirmeli ve üstlerini tuzlamalıdır.

3 — Ciğerlerin pişirilmesi ve bir kaba alınmaları sona erince; ateşteki yağı tekrar dumanı tütercesine kızdırmalı ve sonra da ciğerlerin yağını süzerek ciğerleri servis tabağına almalı, arzu edildiği takdirde üstlerine 1 çorba kaşığı kekik gezdirmeli ve servis yapmalıdır.

KUZU CİĞER YAHNİSİ

800—1000 gr kuzu ciğeri (1 büyük kuzu takımı)
60 gr margarin veya (6 çorba kaşığı)
300 gr soğan (3 büyük)
1—1.1/2 bardak su
2 demet taze soğan
2 demet tereotu
1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası tamek

1 — İyice yıkanmış 1 kuzu ciğeri takımını, gırtlak kısımlarını kesip attıktan sonra, bunların yürek, dalak, ak ve karaciğerini ayırmalı ve akciğerleri olduğu gibi, bir tencere içinde kaynamakta olan suya atarak, beş dakika kadar haşlamalı, sonra bu haşlanmış akciğerleri sudan çıkararak, bunları diğer ciğer, yürek ve dalakla birlikte kuşbaşı tâbir edilen, iri tavla zarı büyüklüğünde parçalara doğramalı ve bir tarafa bırakmalıdır. (Çok küçük kuzuların akciğerleri haşlanmadan da olabilir).

2 — Bunu müteakip, bir tencereye 3 silme çorba kaşığı margarin, piyaz soğanı tâbir edilen yarım ay şeklinde kesilmiş 3 baş soğan koyarak, sarartmadan ancak 5 dakika kadar öldürmeli, sonra bu soğanlara; 3 silme çorba kaşığı margarin, 2 tatlı kaşığı tuz, ikişer santim uzunluğunda parçalara kesilmiş taze soğanla küçük parçalara kesmiş olduğumuz ciğer, yürek, dalakları da ilâve ederek, arada bir karıştırmak suretiyle bir beş dakika daha pişirdikten sonra, bunlara iki üç defada olmak üzere iki ilâ iki buçuk bardak su, 1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası ilâve etmeli ve tencerenin kapağı kapatılmış olarak, bunları orta hararetteki ateşte aşağı yukarı bir ilâ bir buçuk saat arasında pişirmelidir.

3 — Ciğerler pişince; bunlara; kıyılmış 2 demet tereotu ile arzu edilirse 1 kahve kaşığı da karabiber ilâve etmeli ve hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra tencereyi ateşten almalı ve servis yapmalıdır.

BÖBREK IZGARASI

12 koyun böbreği
1 çorba kaşığı kekik
Tuz

1 — Enliliklerine doğru ortalarından kesilmiş, fakat birbirlerinden ayrılmamış 12 adet koyun böbreğini iyice açmak suretiyle ızgaraya yerleştirdikten sonra, ızgarayı harlı; fakat alevli olmayan odun kömürü ateşinin 4-5 parmak yüksekliğinde bir yerine yerleştirmeli ve böbrekle-

rin bir tarafları kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle 5-6 dakika kadar pişirmelidir. (Böbreklerin üstlerinde fazla yağ olmas: dolayısiyle ateşi parlatır; bu takdirde, böbrekleri ateşe oturtmadan evvel ateşe birkaç tutam tuz serpmeli ve imkân nisbetinde yağlı taraflarından pişirmeye gayret etmelidir).

2 — Böbrekler pişince; ılıkça bir tabağa almalı ve üstlerine 2 tatlı kaşığı tuz ile 1 çorba kaşığı da kekik ilâve etmeli ve servis yapmalıdır. (Böbrekler pişer pişmez, beklemeden derhal servis yapmalıdır; aksi takdirde yağları donar. Enliliklerine ortalarından kesilmiş böbrekleri şişe geçirmek suretiyle pişirmek de kabildir).

BÖBREK SOTESİ

1 sığır böbreği veya
2 dana böbreği
40 gr margarin veya
(2 çorba kaşığı)
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, biber
20 gr tereyağ (1 çorba kaşığı)
12 gr un (1/4 kahve fincanı)
1 bardak et suyu
1/2 kahve fincanı siyah şarap
1/4 demet maydanoz
310 gr tereyağ (1.1/2 çorba k.)

1 — Üstünün zarı soyulmuş, ortasındaki yağı çıkarılmış küçükçe bir sığır veya 2 adet dana böbreğini aşağı yukarı yarım santim inceliğinde ve iki ilâ iki buçuk santim uzunluğunda küçük parçalara doğradıktan sonra bunları, kaynamakta olan suya atıp derhal çıkarmak suretiyle ancak 1 dakika haşlamalı ve iyice kurulamalıdır. (Böbreklerin imkân nisbetinde taze olmaları icap eder. Zarları müşkülâtla ayıklanan böbrekler bayat demektir. Sonra, taze olmak şartiyle dana böbreklerini haşlamadan da sote etmek mümkündür. Fakat sığır böbreklerinin muhakkak surette haşlanmak mecburiyeti vardır. Aksi takdirde, bilhassa sığır böbreklerinde mevcut olan, hafif amonyak kokusunu gidermek kabil olmaz).

2 — Sonra, kurulamış olduğumuz böbreklere; 1 silme kahve kaşığı karabiber ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek iyice bir karıştırmalı, sonra bunları, içinde kızdırılmış 2 silme çorba kaşığı margarin ve 1 çorba kaşığı zeytinyağı olan tavaya atarak, arada bir karıştırmak suretiyle böbreklerin renkleri hafifçe dönünceye kadar aşağı yukarı 2-3 dakika sote etmeli, sonra da böbrekleri bir delikli kepçe ile tavadan, ılıkça bir tabağa almalı, bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Bunu müteakip bir kuşaneye; 1 silme çorba kaşığı tereyağ veya margarin ile bir çeyrek kahve fincanı da un koyarak, un pembe bir renk alıncaya kadar kavurmalı, sonra buna; üstünün yağı alınmış sıcak halde 1 bardak et suyu ilâve ederek ve daima karıştırmak suretiyle 4-5 dakika kadar pişirmeli, sonra da bu salçaya; azar azar ve daima karıştırmak suretiyle bir buçuk çorba kaşığı tereyağ yedirdikten sonra, yarım kahve fincanı siyah şarap, sote olmuş böbrekleri ve bir çeyrek demet de kıyılmış maydanozu ilâve etmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve böbrekleri kat'iyen kaynatmadan gayet hafif ateşte ancak 2 dakika daha pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

İŞKEMBE NOHUTLU

3 koyun veya 1250 gr dana işkembesi
12 bardak su
Tuz
Nohut kısmı :
300 gr nohut
100 gr margarin veya tereyağı (3 çorba kaşığı)
250 gr soğan (3 büyük)
300 gr domates (2 büyük) veya
1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası tamek
6 bardak işkembe suyu

1 — Bir tencereye; 12 bardak su, arzu edilirse bir limonun soyulmuş kabuğu, yarım baş sarmısak, yarım kahve kaşığı tuz ile, içleri kazınmış ve üç beş defa ılık su ile yıkanmış, 3 büyük koyun veya 1250 gram dana işkembesi koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve işkembeler pişip de yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları, ortadan daha az harareteki ateşte 5-6 saat pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak, suyunu süzmek suretiyle bir tencereye almalı; işkembeleri de yarım parmak büyüklüğünde parçalara kesmeli ve sonradan kullanmak üzere her ikisini de birer tarafa bırakmalıdır. (İşkembelerin suyu tam 6 bardak gelmelidir. Azsa bir miktar su katmak suretiyle 6 bardağa iblâğ etmelidir).

2 — Sonra, bir tencereye; bir gece evvelinden bol tuzlu suda ıslatılmış ve suyu dökülmüş 300 gram nohutla, üstünü iyice kaplıyacak kadar su koyduktan sonra, nohutlar hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar 50 dakika haşlamalı, sonra tencereyi ateşten alarak, suyunu dökmeli ve nohutları da bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Sonra bir tencereye; 5 silme çorba kaşığı margarin veya tereyağı ile, küçük kesilmiş 3 büyükçe soğan koyarak, soğanları 5 dakika ka-

vurmalı, sonra bunlara 6 bardak işkembe suyu, 1tatlı kaşığı tuz, soyulmuş ve küçük doğranmış 2 büyük domates veya yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile, haşlamış olduğumuz nohut ve işkembeleri de ilâve ederek, tencrenin kapağını kapatmalı ve nohutlar iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte pişirmeli ve servis yapmalıdır.

BUMBAR DOLMASI

1 dolmalık bumbar
1 koyun ak ciğeri veya
1.1/2 kuzu ak ciğeri
70 gr pirinç (1 kahve fincanı)
2 tatlı kaşığı tarçın, bahar
2 kahve kaşığı karabiber
4 yumurta
220 gr margarin (1 bardak)
10 bardak su (haşlamak için)
Tuz

1 — İmkân nisbetinde kalın olmak üzere 1 adet dolmalık bumbarı 5 müsavi parçaya kestikten sonra, teker, teker olmak üzere her bir parça bumbarın bir ucunu hortum gibi akmakta olan musluğa takmak suretiyle bumbarların içlerini temizlemeli, sonra bu bumbarların içlerini çevirmek suretiyle ters yüz ettikten sonra, tersine çevrilmiş olan bu bumbarların üstlerinde mevcut olan kaypaklığın giderilmesi için bumbarların üstlerini bir bıçak tersiyle iyice kazımalı, sonra da kaypaklıkları giderilmiş bu bumbarları bir iki defa ılık suda yıkadıktan sonra bir defa da soğuk suda yıkamalı ve bir süzgeçe koyarak bir tarafa bırakmalıdır. (Bumbarları, düzgün bir çomağa takarak, çevirmek ve sıvazlamak suretiyle ters yüz etmelidir).

2— Temizlemeleri sona erince; bir koyun veya bir buçuk kuzu ak ciğerini yumurta büyüklüğünde parçalara doğradıktan sonra yıkamalı ve bunları et makinesinden geçirmek suretiyle ciğerin kıyma haline gelmelerini temin etmeli, sonra bu ciğer kıymalarına; ayıklanmış ve yıkanmış 1 kahve fincanı pirinç, 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, yoğurmak suretiyle hepsinin birbirine iyice karışmasını temin etmeli, sonra da bu içi, 5 müsavi kısma ayırmalıdır.

3 — İçin hazırlanışı sona erince; süzülmeye bırakmış olduğumuz bumbar parçalarının birer uçlarını, içlerinden kıyma çıkmayacak şekilde bağladıktan sonra, bunları teker teker olmak üzere alarak, diğer ucuna bir huni takmalı ve buradan her bir bumbarın içine, 5 kısma ayırmış olduğumuz ciğer içinden tıkmak, bir taraftan da bunları sıvazlamak suretiyle bumbar parçalarının her bir tarafına mütesaviyen yayılmasını te-

min etmeli, sonra da her içi doldurulmuş bumbarın diğer ucunu da sıkıca bağlamak suretiyle bütün bumbarların içlerini böylece doldurarak bağlamalıdır.

4 — Doldurulmaları sona erince; içinde 10 bardak su ve 2 silme çorba kaşığı tuz olan kaynar suya atarak, bumbarları suda 1 saat haşlamalı, sonr da sularını iyice süzerek, bunların soğumaları ve sıkılaşmaları için bunları buz dolabı veya serince bir yerde 1-2 saat bırakmalıdır.

5 — Soğuyunca; bunları birer uzun parmak boyunda parçalara kestikten sonra, bumbarları, bir tabak içindeki çalkanmış yumurtaya bulamalı, sonra da yumurtaya bulanmış her bir parça bumbarı, içinde iyice kızdırılmış bir bardak rafine çiçek yağı olan tavaya atarak, bumbarlar ancak sarımsı bir renk alıncaya kadar kızartmalı, sonra da bunları bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

PAÇA HAŞLAMASI

12 adet irice paça
12 bardak su
1/2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
2 limon (yanında)

1 — Bir tencereye; 12 bardak su, yarım çorba kaşığı zeytinyağı, yarım çorba kaşığı tuz ile, üstleri kazınmış ,çatallarının aralarındaki kıl keseleri kesilmek suretiyle çıkarılmış, tütsülenmiş ve yıkanmış 12 adet keçi veya koyun paçasını koyarak, tencereyi kuvvetli ateşe oturtmalı, suyun ısınmasiyle, üstünde hâsıl olmaya başlayan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra ,tencerenin kapağını kapatmalı, paçalar iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları gayet hafif ateşte aşağı yukarı 10 saat pişmeye bırakmalıdır. (Keçi paçalarının tırnak aralarında kıl kesesi yoktur; esasen, keçi olduklarının en bariz delili de kıl keseciklerinin olmamasıdır).

2 — Pişince; tenceredeki paçaları çıkarmalı ve parçalanmadan içlerindeki kemikleri çıkarmalı, yanında da limon olduğu halde, bir kâse içinde suyu ile servis yapmalıdır.

MADAMIN KAPRİSİ

MALZEME (3 kişilik) :

450 gr ince kıyılmış et, böbrek, koç yumurtası
1 adet domates (yoksa 2 kaşık salça)
5 adet yeşil biber
1 baş çekilmiş piyaz soğanı

HAZIRLANIŞI :

İlk önce kızgın bir tavaya bir fincan margarin konur. Et, tuzlanıp biberlendikten sonra bunun içerisine atılır. Sote olur.
Ayrı bir kapta soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonra yeşil biber atılarak domates karıştırılır. Etin içerisine dökülür, üzerine kızgın tereyağı konup servis yapılır. Yanında pilâv verilir.

AYGAZ

TELEFON : 37113

EŞREFPAŞA

TELEFON : 31757

ALSANCAK

TELEFON : 17553

KARŞIYAKA

TELEFON : 32746

TEPECİK

TELEFON : 53347

HATAY

VE

TALİ BAYİLİKLERİYLE BÜTÜN İZMİRDE

MUAMMERLER KOM.STİ.

GAZİ BULVARI NO: 114/2 33067 - 34470

SEBZELER VE ETLİ YEMEKLER

SEBZELERİN HAZIRLANIŞI HAKKINDA PRATİK VE ÖNEMLİ BİLGİLER

Lezzetli bir sebze yemeği veya haşlaması için aşağıdaki hususlara dikkat etmeniz gerekir

HAŞLAMALARDA :

1 — Havuç haşlanırken, evvelâ kaynar suya atılır. Pişince, kevgirle çıkartılarak, hemen soğuk suya atılır. (Renklerini kaybetmesin diye).

2 — KARNIBAHAR : karnıbahar iki defada haşlanır. Haşlanırken, tuzlu ve limonlu kaynar suya, karnıbaharlar atılır ve bir taşım kaynadıktan sonra, kevgirle soğuk su bulunan bir kabın içine alınır. Evvelce kullandığımız limonlu ve tuzlu su dökülür ve yeniden limonlu ve tuzlu su yapılır, kaynatılır ve karnıbaharlar soğuk suyun içinden çıkarılarak tekrar kaynar suya atılır. Karnıbaharların üzerleri kapanacak şekilde temiz bir bez veya tülbentle örtülür. Bezin üzerine ağırlık için bir tabak konur ve pişirilir. (Karnıbaharların üzerlerine pişerken koymuş olduğumuz tülbent veya bez ve tabak, karnıbaharların su yüzüne çıkmadan pişerek, beyaz kalmasını temin etmek içindir).

3 — KEREVİZ : Kerevizin kabukları soyulur ve hemen, yarım limonla, elde, her tarafı limonlanır. Karnıbahar usulünde haşlanır.

4 — KABAK : Kabağın, kabuğu soyulduktan sonra, arzuya göre kesilerek, iki defada haşlanırsa daha yeşil renkte kalması temin edilir. Kabağın haşlanması da aynen karnıbahar gibi olup, yalnız üzerine bez ve tabak konmaz.

5 — BRÜKSEL LÂHANASI : Bol suda yıkandıktan sonra, tuzlu suda haşlanır. Piştikten sonra soğuk suya çıkarılır.

6 — ENGİNAR : Enginarın bıçakla kabuklarını soyup, orta göbeğini kaşıkla çıkardıktan sonra, yarım limonla her tarafı limonlanır, evvelce hazırlamış olduğumuz unlu ve limonlu, az tuzlu suya hemen atılır ve haşlanır. Üzerine yuvarlak ,daire şeklinde yağlı kâğıdı ortasına, yuvarlak bir delik açarak keseriz, sonra bunu enginarın üzerine kor, ağırlık olarak bir tabak koyarak, tencerenin kapağını kapatır haşlarız. (Ortası delik daire şeklindeki yağlı kâğıdı, enginarın üzerine

kapamazsak, a) enginar beyaz olmaz ve siyahlaşır. b) yağlı kâğıda delik açmazsak, su kaynarken buhar tazyikinden yağlı kâğıdı bir tarafa toplar ve bizi maksadımızdan uzaklaştırır.

7 — TAZE FASULYE : Fasulyenin, elle uçları kırılarak veya sebze bıçağı ile kılçıkları temizlenir. Boyuna doğru üç dilime kesilir. Tatlı yeşil rengini muhafaza etmesi için, haşlıyacağımız kaynar suya, çok az soda veya karbonat atılarak haşlanır. Piştikten sonra soğuk suya alınır.

8 — ISPANAK : El ile yaprakları temizlenir, çok iyi, iki, üç defa ayrı kaplarda, birbirine aktarılarak yıkanarak aynen taze fasulye gibi haşlanır.

9 — LÂHANA : Bıçakla orta göbeği çıkarılır, (kök tarafı) arzuya göre, bütün veya parçalara ayrılarak az tuzlu kaynar suda haşlanır ve soğuk suya çıkarılır.

NOT : a) Sebzeleri haşlarken, Enginar hariç, tencerelerinin kapağı, tatlı renklerini muhafaza etmeleri için kapatılmaz.
b) Haşlamış olduğumuz bu sebzeler arzu edildiği takdirde, üzerlerine, criterek dökeceğimiz tereyağ ile de servis edilir.

•

SEBZE HAKKINDA BİLGİLER :

Pişirilerek, ya da çiğ yenilen yeşil bitkilere sebze denir. Sebze genel olarak, tazesi yenilen bitkilerdir. Lâhana, pırasa, ıspanak, taze fasulye gibi: kuru fasulye, nohut vesaire sebze sayılmaz. Salata, marul, hıyar, havuç, domates ise, çiğ yenilen sebzelerdir.

Sebzeler yeşil, taze bitkiler oldukları için, vitamin bakımından zengin, çok faydalı besinlerdir. Bunların pişirilmeden yenilenlerinden vücut daha çok vitamin elde eder. Sebzelerde en çok bulunan vitaminler A, B, C, K vitaminleridir. D ve E vitaminleri sebzelerde az bulunur.

Sebzeler, maden bakımından da zengindir. Vücudumuz, madene olan ihtiyacını çeşitli sebzelerden sağlar. Sebzelerde en çok bulunan madenler demir ve kalsiyumdur. Bu arada ıspanak, demiri, kalsiyumu en bol bir sebzedir. Fasulye, nohut, bezelye gibi sebzeler protein bakımından zengindir. Sebze, her günkü yiyeceklerimizin arasında bulunması gereken bir besindir.

Etli, yağlı yemeklere perhiz yapması gereken kimseler besinlerin hemen hepsini sebzelerden alabilirler. Sebzeler bağırsakları yumuşak tutmak bakımından da faydalıdır. Birçok sebzeler, evlerin bahçesinde yetiştirilebilir. Böylece her aile, kendi sebzelerinin, hiç olmazsa bir kısmını taze taze sağlar.

ÇALI VEYA AYŞEKADIN FASULYESİ ETLİ

1250 gr çalı fasulyesi
100 gr tereyağı
250 gr soğan (3 orta)
200 gr koyun veya kuzu eti
300 gr domates (2 orta, salça tamek)
5—6 bardak su veya et suyu
Tuz

1 — Bir tencereye; 5 silme çorba kaşığı tereyağı ile küçük doğranmış 3 orta baş soğan koyarak, soğanları beş dakika kadar kavurmalı, sonra da bu soğanları, döş tarafından kuşbaşı doğranmış 200 gram kuzu veya koyun eti ilâve ederek, et suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra da bu soğanlı etlere kabuğu soyulmuş ve küçük parçalara doğranmış 2 büyük domates, 2 tatlı kaşığı tuz ile yanlarının kılçıkları tıraş edilircesine alınmış ve ortalarından ikiye doğranmış ve bol suda yıkanmış 1250 gram Çalı veya Ayşekadın fasulyesi ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve fasulyeleri hafifçe sarımsı bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 15-20 dakika kadar pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Fasulyelerin renkleri sararınca, bunlara; 5-6 bardak sıcak su veya et suyu ilâve ederek, tekrar tencerenin kapağını kapatmalı, fasulye ve etler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte pişirmeli ve servis yapmalıdır.

BEZELYE SOTESİ (araka tane) TEREYAĞLI

2000 gr içlik araka bezelye (veya konserve) tamek No. 1
110 gr tereyağ (5.1/2 çorba kaşığı)
Tuz

Haşlamak için :
12 bardak su
1 silme kahve kaşığı karbonat
1 silme çorba kaşığı tuz

1 — Bir tencereye; 12 bardak su, 1 silme küçük kahve kaşığı karbonat ile 1 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamağa bırakmalı, kay-

nayınca buna; kabukları çıkarılmak suretiyle tane haline getirilmiş 2000 gram araka bezelye atarak, bezelyeler hafifçe yumuşak bir hale gelinceye kadar aşağı yukarı 7 ilâ 10 dakika arasında haşlamalı, sonra ateşten alarak süzgeçten geçirmek suretiyle sularının iyice süzülmesini temin etmelidir.

2 — Bezelyeler süzülmekte iken, bir tencereye beş buçuk silme çorba kaşığı tereyağ koyarak, hafif ateşte eritmeli ve eriyince, bunlara, iyice süzülmüş olan bezelyeleri ilâve etmeli, üstlerine de 2 tatlı kaşığı tuz serptikten sonra ortadan daha az harareteki ateşte bezelyeleri 2-3 dakika kadar, tencereyi sallamak suretiyle sote etmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

BEZELYE (araka tane) KUZU ETLİ

2000 gr içlik araka bezelye
110 gr tereyağı
(5.1/2 çorba kaşığı)
200 gr soğan (2 büyük)
180 gr yağlıca kuzu eti
4—5 bardak su
2 demet tereotu
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz

1 — Bir kuşaneye; küçük kesilmiş 2 büyük soğan, iki buçuk silme çorba kaşığı tereyağı, kuşbaşı kesilmiş 180 gram yağlıca kuzu eti, kıyılmış yalnız 1 demet tereotu ile yarım çorba kaşığı tuzun yarısını koyarak, tencerenin kapağı kapatılmış olarak ateşe oturtmalı, soğanlar hafifçe ölünceye kadar aşağı yukarı 20-25 dakika arada bir karıştırmak suretiyle az pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Sonra az pişmiş olan bu etlere; 4-5 bardak su, 1 tatlı kaşığı toz şekeri, 3 silme çorba kaşığı tereyağı, kabukları çıkarılmak suretiyle tane haline getirilmiş 2000 gram araka bezelye ile kalan tuzu da ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve bezelyeler yumuşak bir hal alıncaya kadar orta harareteki ateşte aşağı yukarı bir saat pişirmeli ve kıyılmış 1 demet daha tereotu katarak servis yapmalıdır.

KABAK MUSAKKASI

1250 gr kabak
100 gr tereyağı (3 çorba kaşığı)
150 gr soğan (3 orta)
150 gr kıyma
400 gr domates (3 büyükçe)
veya
3/4 kahve fincanı tuzsuz tamek domates salçası
2 bardak su veya et suyu
1/4 demet nane
1 kahve kaşığı kırmızı biber
1 demet tereotu
1 yağ kâğıdı
Tuz

1 — Bir tencereye; 5 silme çorba kaşığı tereyağı ile küçük doğranmış 3 orta baş soğan koyarak, 7 dakika kavurmalı, sonra soğanlara, 150 gram kıyma ilâve ederek, kıymaları suyunu çekinceye kadar aşağı yukarı, 15 dakika arada bir karıştırmak suretiyle kavurmakta devam etmeli, sonra da buna, soyulmuş ve küçük doğranmış 3 büyükçe domates veya 1 kahve fincanı su içinde hallolmuş üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası ve 5 dakika sonra olmak üzere, üstleri kazınarak ortalarından ikiye kesildikten sonra birer buçuk parmak eninde küçük parçalara doğranmak suretiyle hazırlanmış 1250 gram kabak ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve kabakların hafifçe renkleri dönünceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle kabakları kıyma içerisinde 5 dakika sote etmelidir.

2 — Renkleri dönünce; bunlara sırasiyle, 1 kahve kaşığı kırmızı biber, yarım çorba kaşığı tuz, 2 bardak su veya et suyu ile kıyılmış bir çeyrek demet de nane ilâve ettikten sonra, bunların üstlerine ıslatılmış 1 yağ kâğıdı örtmeli ve tekrar tencerenin kapağını kapatarak, kabaklar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar evvelâ kuvvetli, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere 45-60 dakika arasında pişirmeli, sonra üstlerine kıyılmış 1 demet tereotu ilâve ederek, tencereyi ateşten almalı ve servis yapmalıdır.

KABAK KIZARTMASI YOĞURTLU

1500 gr kabak
300 gr un (6 kahve fincanı)
420 gr su (5 1/2 kahve fincanı)
330 gr zeytinyağı (1 bardak)
500 gr yoğurt
Tuz

1 — Kart olmayan 1500 gram kabağın ancak yeşili görününceye kadar üstlerini kazıdıktan sonra, bunları uzunluklarına doğru bıçak sırtı kalınlığında dilimlere kesmeli ve üstlerine de 1 çorba kaşığı tuz serptikten sonra kabakları bir ilâ bir buçuk saat arasında dinlenmeğe bırakmalıdır. (Tuzlanmış kabakların güneşte dinlendirilmesi şayanı tavsiyedir).

2 — Bir buçuk saat sonra, bir sahan veya çukur tabağa; 6 silme kahve fincanı un koyduktan sonra, üstüne azar, azar ve sicim gibi akıtmak suretiyle beş buçuk kahve fincanı da su ilâve etmeli ve bir taraftan da hızlıca karıştırarak bunları düğün çorbası koyuluğunda bir bulamaç haline getirmelidir.

3 — Bulamacın hazırlanması sona erince; buna tuzlıyarak dinlenmeğe bırakmış olduğumuz kabakları, teker, teker olmak üzere bulamaç una batırarak üstlerini bulamaçlamalı, sonra da üstleri bulamaçlanmış bu kabakları her seferinde dört beş dilimden fazla olmamak üzere içinde dumanı tütercesine kızdırılmış bir buçuk bardak zeytinyağı olan tavaya atarak kabakların evvelâ bir, sonra da diğer tarafları nar gibi oluncaya kadar, orta harareteki ateşte kızartmalı ve kızarmış bu kabakları delikli kepçe ile tabağa alarak diğer partiyi tavaya atmak suretiyle bütün kabakları böylece kızartmalı ve yanında döğülmüş ve hafifçe sulandırılmış yoğurt olduğu halde servis yapmalıdır.

NOT : Tuzlıyarak dinlenmeye bırakmış olduğumuz kabak dilimlerini iyice unladıktan sonra, olduğu gibi evvelâ soğuk suya, sonra da yağa atmak suretiyle kızartmak da kabildir.

MÜCVER

1000 gr kabak
200 gr soğan (2 büyük)
150 gr beyaz peynir
200 gr un (4 kahve fincanı)
4 büyük yumurta
1 demet tereotu
2 kahve kaşığı karabiber
225 gr zeytinyağı (1 bardak)
Tuz

1 — Üstleri kazınmış ve yıkanmış 1000 gram kabağı ya makineden geçirmek veyahut rendelemek suretiyle iyice ezik bir hale getirdikten sonra bu ezik kabaklara sırasiyle; yine makineden geçirilmiş veya rendelenmiş 2 büyük soğan, kıyılmış 2 demet dereotu, 4 adet bütün yumurta, 2 kahve kaşığı karabiber, 2 tatlı kaşığı tuz, ile 4 kahve fincanı da un ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırmak suretiyle bunları koyuca bir bulamaç haline getirmelidir.

2 — Sonra bu bulamaçtan, birer çorba kaşığı dolusu alarak, içinde, iyice kızdırılmış 1 bardak zeytinyağı olan tavaya atmalı ve tavada bir tarafı kızardıktan sonra, diğer tarafını çevirmek ve her iki tarafı kızaranları da bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak tabağa almak ve diğer partiyi atmak suretiyle bütün mücverleri böylece kızartmalı, tabağa

almalı ve servis yapmalıdır.
NOT : Mücveri dolma içinden kalan iç kabaklarla da yapmak kabildir.

KABAK GRATEN KIYMALI

100 gr kabak
40 gr margarin (2 çorba kaş.)
8 bardak su
Tuz
Salçası :
35 gr un (3/4 kahve fincanı)
40 gr margarin (2 çorba kaş.)
400 gr süt (1.1/2 bardak)
25 gr rende kaşar (1 kahve f.)
Tuz
Kıyması :
150 gr yağsız kıyma
200 gr soğan (2 büyük)
150 gr domates (1 orta)
40 gr tereyağı (2 çorba kaşığı)
Tuz, karabiber

1 — Bir kuşaneye; 2 silme çorba kaşığı tereyağı ile küçük kesilmiş 2 büyükçe soğan koyarak, soğanları ölünceye kadar kavurmalı, sonra soğanlara 150 gram kıyma, 1 tatlı kaşığı tuz ile 1 kahve kaşığı da karabiber ilâve ederek, kıymaları suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak sureti ile pişirmeli, sonra da bunlara kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 1 adet de domates katarak, domates de suyunu salıp tekrar çekinceye kadar kıymaları pişirmekte devam etmeli ve kuşaneyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip bir tencereye; 8 bardak su, 1 çorba kaşığı tuz ile üstleri kazınmış, ortalarından uzunluklarına doğru dörde bölünmüş çekirdek kısımları hafifçe alınmış, sonra da ikişer parmak eninde parçalara doğranmış 1000 gram da kabak koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı. Kabaklar pişip de yumuşakça bir hal alıncaya kadar bunları kuvvetli ateşte 45-60 dakika arasında haşlamalı, sonra da kabakları kalın delikli bir süzgeçten geçirmek suretiyle sularını süzdükten sonra kabakları tekrar tencereye almalı ve bunlara, 2 silme çorba kaşığı tereyağı ile pişirerek bir tarafa bırakmış olduğumuz kıymaları da ilâve ederek harmanlamak suretiyle hepsini iyice birbirlerine karıştırmalı, sonra da tenceredeki bu kıymalı kabakları orta büyüklükteki bir tepsiye muntazam bir şekilde yaymak suretiyle döşemeli ve tepsiyi bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Sonra bir kuşaneye, 2 silme çorba kaşığı margarin, ile üç çeyrek kahve fincanı da un koyarak karıştırmak suretiyle unu ancak 2 dakika kavurmalı ve buna bir buçuk bardak süt ile, 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırmak suretiyle pişirmekte devam etmeli, sonra da salçayı tepsiye döşemiş olduğumuz kabak-

ların üstlerine muntazam bir şekilde yayarak kabukları görünmez bir hale getirmeli, salçanın üstüne de 1 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri serptikten sonra, tepsiyi kızgın fırına sürerek, üstündeki peynirler pembemsi bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 15-20 dakika fırınlamalı ve servis yapmalıdır.

KABAK GRATEN PİLİÇLİ

750 gr kabak
8 bardak su
Tuz
Salçası :
50 gr un (1 kahve fincanı)
60 gr tereyağı (3 çorba kaşığı)
500 gr süt (2 bardak)
50 gr rende kaşar
(2 kahve fincanı)
3 pilicin katısı, ciğeri ve boynu
Tuz, biber

1 — Bir tencereye; 8 bardak su, 1 silme çorba kaşığı tuz ile üstleri hafifçe kazınmış, ortalarından uzunluklarına doğru ikiye kesilmiş ve içlerindeki çekirdek kısımları bıçakla hafifçe oyulmuş 750 gram kabak koyarak ,tencerenin kapağını kapatmalı, kabaklar pişip de yumuşakça bir hal alıncaya kadar bunları, kuvvetli ateşte 45 ilâ 60 dakika arasında haşlamalı, sonra kabakları delikli bir kepçe ile kırmadan tencereden çıkararak, oyuk kısımları üste getirilmiş olarak bunları yayvanca bir tepsiye döşemeli ve bir tarafa bırakmalıdır. (Kabaklar, fazla yumuşak bir hale gelinceye kadar haşlanmamalıdır. Aksi takdirde kırmadan tepsiye döşemek kabil olmaz).

2 — Bunu müteakip, bir kuşaneye; 3 silme çorba kaşığı tereyağ, 1 kahve fincanı da un koyarak, karıştırmak suretiyle 2 dakika kadar kavurmalı, sonra buna; 2 bardak sıcak süt ilâve ederek sütü muhallebi kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırmak suretiyle pişirmekte devam etmeli ve sonra da bu mahlûta 1 kahve fincanı rende gravyer veya kaşar, tuz, karabiber katarak tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra kuşaneyi ateşten almalıdır.

3 — Müteakiben kuşanedeki salçanın yarısını başka bir kaba ayırdıktan sonra ayrılan salçanın diğer yarısına pişirilmiş ve küçük parçalara doğranmış 3 adet pilicin ciğer, katı, boyun ve kanat uçlarını katmalı, sonra da bu piliçli salçayı tepsiye döşemiş olduğumuz kabakların oyuk kısımlarına mütesaviyen doldurulduktan sonra, piliçli salçanın üstüne de salçanın diğer yarısını bıçakla muntazam bir şekilde sıvamalı, salçanın üstüne de kalan bir kahve fincanı rende gravyer peynirini serptikten sonra tepsiyi kızgın fırına sürerek, üstündeki peynirler pembemsi bir

renk alıncaya kadar aşağı yukarı 15 dakika fırınlamalı ve derhal servis yapmalıdır. (Üstüne sıvanacak salça, sıcak olarak sıvanmalıdır).

TARATUR PRAVANSAL

MALZEMESİ (10 kişilik) :

500 gram kabak
500 gram patlıcan
200 gram zeytinyağı
6 adet domates
4 baş ince kıyılmış soğan
2 diş ezilmiş sarmısak
2 bardak su
10 gram tuz

YAPILIŞI :

Kabak ve patlıcanlar soyulduktan sonra zar şeklinde kesilir. Tencerenin içerisindeki yağ ve ince kıyılmış soğanlar pembeleştirilir. Kabak ve patlıcan tencerenin içerisine atılır, hafif karıştırılır, 6 adet kabuğu soyulmuş domates ince kıyılmış vaziyette kabak ve patlıcana karıştırılır, sarmısak ve yeşil biber atılır. Tuz attıktan sonra, iki bardak su ilâve edilir. Hafif karıştırdıktan sonra yağlı kâğıdı ıslayarak üzerine kapatılır ve tencere kapağı en üste konur. Böylece tencerenin ağzını kapatmış oluruz, hafif bir ateşte 20 dakika pişirilir, tencerenin dibinin tutmaması için tencere hafif, hafif arasıra sallanır.

ENGİNAR DOLMASI TEREYAĞLI

6 büyük enginar
80 gr tereyağı (4 çorba kaş.)
2 büyükçe yağ kâğıdı
Enginarların doldurulduğu iç :
300 gr kuzu kıyması
300 gr soğan (2 büyük)
80 gr tereyağı (4 çorba kaşığı)
60 gr pirinç (3/4 kahve finc.)
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
1 kahve kaşığı karabiber
2 adet yumurta akı
1 kahve fincanı su
Tuz
Enginarların içine ayıklandığı su :
10 bardak su
2 çorba kaşığı un
1 limon suyu

1 — Bir kuşaneye; 4 silme çorba kaşığı tereyağı, küçük kesilmiş 3 büyük soğan ile, 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, soğanları sarartmadan 5 dakika kavurmalı, sonra kavrulmuş bu soğanlara 300 gram kuzu kıyması üç çeyrek kahve fincanı pirinç, 1 kahve kaşığı karabiber, her ikisi de yıkanmış ve kıyılırcasına küçük kesilmiş 1 demet maydanoz ile 1 demet

dereotu ilâve ederek, kıymaların rengi dönünceye kadar, kuvvetlice ateşte karıştırarak kavurmakta devam etmeli, sonra; bunlara 1 kahve fincanı su ilâve ederek, pirinç suyunu çekinceye kadar, 5 dakika pişirmeli ve kabı ateşten alarak,, kıyma içine, 2 adet de yumurta akı katmalı ve akların pişmemesi için hepsini hızlıca bir karıştırdıktan sonra bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan büyükçe bir tencereye; 10 bardak su, 2 silme çorba kaşığı un ile 1 adet büyükçe limon suyu koyduktan sonra bunları iyice karıştırmalı, sonra bu un ve limonlu suya, körpe ise üst yaprakları teker, teker koparılmak suretiyle, kart ise, üst ve yanları elma soyar gibi soyulmak ve içi tas gibi bir hal alıncaya kadar tüyleri kaşıkla çıkarılmak suretiyle, yaprak ve içleri ayıklanmış 6 büyük baş enginarı ilâve etmelidir. (Her enginar ayıklanır ayıklanmaz derhal suya atılmalıdır, aksi takdirde siyahlaşırlar).

3 — Enginarların ayıklanmaları sona erince; bunları teker, teker sudan çıkararak içlerine, hazırlayarak bir tarafa bırakmış olduğumuz kıymalı içten, bütün enginarlara yetebilecek miktarda doldurduktan sonra içi doldurulmuş enginarları, hafifçe ıslatılmış ve buruşturulmuş bir yağ kâğıdına sıkıca sarmalı, sonra da kâğıtlara sarılan her enginarın doldurulmuş tarafı üste getirilmiş olarak yayvanca bir tencereye yanyana döşemelidir.

4 — Sonra, tencereye döşenmiş bu enginarlara; 4 silme çorba kaşığı tereyağı ile iki veya üç seferde olmak üzere 5 bardak da enginarları içine ayıkladığımız un ve limonlu sudan katarak, tencerenin kapağını sıkıca kapatmalı, ve enginarlar yumuşak bir hal alıncaya kadar, bunları evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere aşağı yukarı bir buçuk saat pişirmeli, ateşten alarak kâğıtlarını çıkarmalı ve servis yapmalıdır. (Enginarlara evvelâ suyun yarısını ve her çektikçe de çeken miktar kadar daha katmak suretiyle enginarları pişirmelidir, bütün suyu ilâve etmek suretiyle pişirilen enginarların içlerindeki kıymalar boşalarak suyun üstüne çıkarlar).

PATLICAN MUSAKKASI

1250 gr patlıcan
120 gr tereyağı (1.1/2 çorba k.)
200 gr tereyağı (2.1/2 çorba k.)
250 gr soğan (3 büyükçe)
450 gr domates (2 büyük)
150 gr kıyma
5 yeşil biber
1.1/2 bardak su veya et suyu
Tuz

1 — Bir tencereye; küçük kesilmiş 3 büyük baş soğan ile iki buçuk silme çorba kaşığı tereyağı koyarak, soğanları az pembemsi bir renk alıncaya kadar kavurmalı, sonra bu soğanlara, 150 gram kıyma ilâve ederek, kıymalar sularını çekinceye kadar bunları bir müddet daha kavurmalı, sonra kıymalara; 1 tatlı kaşığı tuz ile, kabukları çıkarılmış, küçük parçalara doğranmış yalnız 2 büyük domates ilâve ederek, domatesler sularını salıp da tekrar çekinceye kadar, bunları tekrar pişirmeli ve kuşaneyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Kıymalar pişmekte iken, 1250 gram patlıcanları, bir buçuk parmak eninde ister yuvarlak, ister çapraz dilimlere doğramalı, sonra da, kesmiş olduğumuz bu patlıcanları, içinde bol tuzlu su olan tencereye atarak yarım saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Yarım saat sonra, patlıcanları sudan çıkararak hafifçe sıkmak suretiyle sularını çıkarmalı, sonra bunları, bir tava içinde kızdırılmış yarım bardak tereyağı olan tavaya atarak, patlıcanlar hafifçe pembeleşinceye kadar, arada bir karıştırmak suretiyle kızartmalı, sonra patlıcanları bir delikli kepçe ile tavadan çıkararak bir tepsiye muntazam bir şekilde döşemeli, üstlerine de pişirerek bir tarafa bırakmış olduğumuz soğanlı kıymayı yaydıktan sonra, üzerlerine, halkalara doğranmış 1 büyük domatesle 5 adet yeşil biberi yerleştirmeli ve en sonra bunlara, 1 tatlı kaşığı tuzla bir buçuk bardak da su ilâve ederek, tepsinin kapağını kapatmalı, sonra bunu, ister ortadan az ateşte, ister orta hararetteki fırında 20 ilâ 30 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır. (Musakka fırında pişirilecekse 20 dakika sonra tepsinin kapağını açarak 10 dakika da kapaksız olarak fırında piişrmelidir).

PATLICAN SİLKMESİ

1250 gr patlıcan (5 orta)
100 gr tereyağı (5 çorba kaşığı)
250 soğan (3 büyükçe)
100 gr arpacık soğanı
400 gr domates (3 orta)
300 gr kuzu eti
1 kahve kaşığı karabiber
1.1/2 bardak su veya et suyu
2 yeşil biber (arzuya bağlı)
Tuz

1 — Bir tencereye; küçük kesilmiş 3 büyükçe soğan, beş silme çorba kaşığı tereyağı koyarak soğanları az pembemsi bir renk alıncaya kadar karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra bu soğanlarla birlikte etleri 15 dakika kadar pişirmeli, sonra da bunlara; 1 kahve kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz ile kabukları çıkmış ve küçük parçalara doğranmış 1 adet

de domates katarak, domatesler eriyip de suyunu çekinceye kadar hafif ateşte pişirmeli ve ateşten almalıdır.

2 — Diğer taraftan, 1250 gram patlıcanın kabuklarını alaca tâbir edilen şekilde, yani bir parmak eninde kabuk bırakmak, bir parmak da tıraş edercesine ince kesmek suretiyle soyduktan sonra, bunları uzunluklarına doğru ikiye kesmeli, sonra da kesilen bu patlıcanları iki, iki buçuk parmak eninde olmak üzere parçalara doğramalı, üstlerine bir miktar tuz serperek, acı sularının çıkması için 20 ilâ 30 dakika arasında bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Patlıcanlar acı sularını salınca; bunları sıkarcasına yıkadıktan sonra, az pişirmiş ve bir tarafa bırakmış olduğumuz kuşbaşı et tencere-sine katmalı, sonra da bunlara, varsa 10 adet kadar arpacık soğanı, kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 2 domates, 2 adet yeşil biber, bir buçuk bardak su veya et suyu ile, 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve patlıcanlar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar kuvvetlice ateşte ve tencereyi ikide bir silkmek suretiyle aşağı yukarı 30 dakika kadar pişirmeli ve servis yapmalıdır.

KARNIYARIK

1250 gr patlıcan (6 orta)
110 gr tereyağı (1/2 bardak)
250 gr soğan (3 orta)
175 gr kıyma
40 gr tereyağı (2 çorba kaşığı)
450 gr domates (3 büyük)
1 bardak su veya et suyu
6 yeşil biber
Tuz

1 — Bir kuşaneye; küçük kesilmiş 3 orta baş soğan ile 2 silme çorba kaşığı tereyağı koyarak, soğanları ölmüş bir hal alıncaya kadar kavurmalı, bu soğanlara 175 gram kıyma ilâve ederek, 10 dakika daha kavurduktan sonra bunlara, 2 tatlı kaşığı tuz ile, soyulmuş ve küçük doğranmış 2 büyük de domates katmalı ve domatesler eriyip de suyunu çekinceye kadar bunları pişirmekte devam etmeli ve kuşaneyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Kıyma pişmekte iken, diğer taraftan da 1250 gram patlıcanın baş kısımlarına birer parmak aşağısından alt kısmının nihayetine bir parmak kalıncaya kadar, kabuklarını soyduktan sonra, patlıcanların soyulmuş olan baş taraflarından aşağı kısımlarına kadar yalnız bir taraflarından ve çok derin olmamak üzere bunların gövde kısımlarını yarmalı, sonra da yarıl-

mış bu patlıcanları, içinde bol tuzu olan suya atarak yarım saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Yarım saat sonra patlıcanları tuzlu sudan çıkararak, parçalamadan sıkmak suretiyle sularını çıkarmalı, sonra bunları içinde kızdırılmış yarım bardak tereyağı olan tavaya atarak, patlıcanlar hafifçe pembe bir renk alıncaya kadar kızartmalı, sonra da patlıcanları bir delikli kepçe ile tavadan çıkararak, yarık tarafları üste getirilmiş olarak, bunları yanyana bir tepsiye yerleştirmelidir.

4 — Bunu müteakip, tepsiye yerleştirmiş olduğumuz bu patlıcanların yarık kısımlarına, bütün patlıcanlara yetebilecek nisbette soğanlı kıyma içinden doldurmalı, kıymaların üstlerine de ince doğranmış domates dilimi ile birer adet de yeşil biber oturttuktan sonra da bunlara, bir parmak da su veya et suyu ilâve etmeli, sonra da tencerenin kapağını kapatarak, patlıcanlar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar ortadan daha az harareteki ateşte aşağı, yukarı 30-40 dakika arasında pişirmeli ve patlıcanları, parçalamadan tabağa alarak servis yapmalıdır.

PATLICAN OTURTMASI

1250 gr kalın patlıcan
110 gr margarin (1/2 bardak)
40 gr tereyağı (2 çorba kaşığı)
200 gr soğan (2 orta)
125 gr kıyma
300 gr domates (2 orta)
3/4 bardak su veya et suyu
Tuz, biber

1 — Bir kuşaneye; küçük kesilmiş 2 orta baş soğan ile, 2 silme çorba kaşığı tereyağı koyarak, soğanları az pembemsi bir renk alıncaya kadar kavurmalı, sonra kavrulmuş bu soğanlara; 125 gr. kıyma ilâve ederek, 10 dakika daha kavurmalı ve bunlara, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı karabiber ile, kabukları çıkarılmış, küçük parçalara doğranmış 2 orta domates ilâve ederek, domatesler suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar pişmeğe bırakmalı, sonra da ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Kıymalar pişmekte iken, diğer taraftan da 1250 gram kalın patlıcanın kabuklarını alaca tâbir edilen şekilde, yani bir parmak eninde tıraş edercesine ince kesmek, bir parmak kabuk bırakmak suretiyle soyduktan sonra, bunları, üçer parmak eninde yuvarlak doğramalı, ve yuvarlak kesmiş olduğumuz bu patlıcanları, içinde bolca tuz olan suya atarak, yarım saat kadar tuzlu suda bırakmalıdır.

3 — Yarım saat sonra, patlıcanları sudan çıkararak, hafifçe sıkmak suretiyle sularını çıkarmalı, bunları, bir tava içinde kızdırılmış yarım bardak tereyağı olan tavaya atarak, patlıcanları hafifçe pembeleşinceye

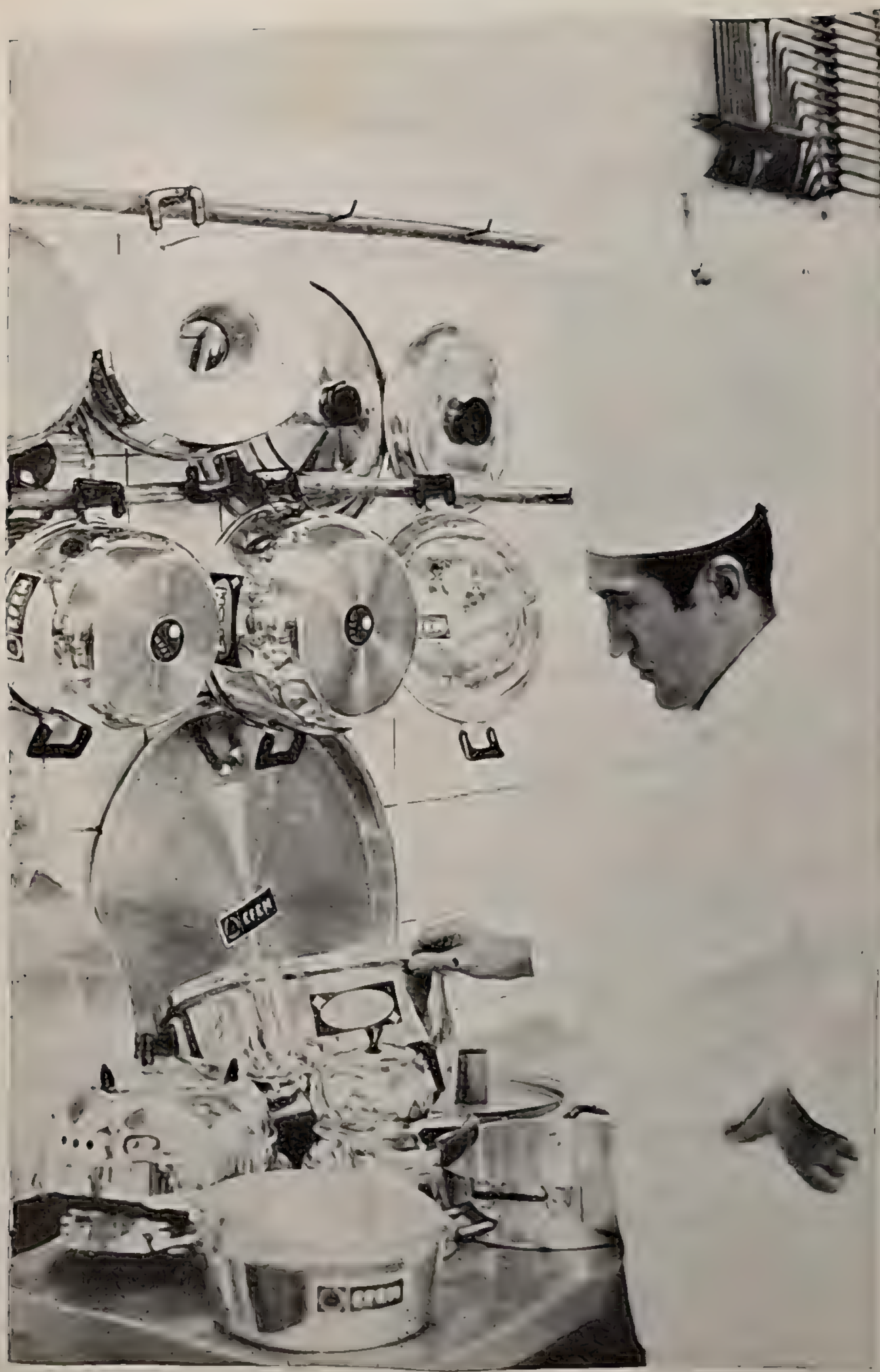
kadar arada bir karıştırmak suretiyle kızartmalı, sonra patlıcanları bir delikli kepçe ile tavadan çıkararak bir tepsiye muntazam olarak döşemeli, tepsideki her yuvarlak patlıcanın üstüne de, pişirerek bir tarafa bırakmış olduğumuz kıymadan, bütün patlıcanlara yetebilecek nisbette ve küme şeklinde oturtmak suretiyle bütün patlıcanların üstlerini kıyma ile örtmeli, sonra da tepsiye; yan tarafından olmak üzere üç çeyrek bardak su veya et suyu ile 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, tepsinin kapağını kapatmalı. Orta hararetteki ateşe oturtarak 30-35 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

PATLICAN GRATEN

1000 gr patlıcan
110 gr margarin (1/2 bardak)
3/4 bardak et suyu
İçi :
150 gr soğan (2 orta)
40 gr tereyağı (2 çorba kaşığı)
150 gr kıyma
200 gr domates (1 büyük)
Tuz
Üstünün salçası :
20 gr tereyağı (1 çorba kaşığı)
20 gr un (1/2 kahve fincanı)
200 gr süt (3 kahve fincanı)
25 gr rende gravyer (1 kahve fincanı)
Tuz

1 — Bir kuşaneye; 2 silme çorba kaşığı tereyağı ile, küçük kesilmiş 2 orta soğan koyarak, soğanları az pembemsi bir renk alıncaya kadar kavurmalı ve sonra bunlara; 150 gram da kıyma ilâve ederek, kıymalar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar soğanlarla pişirmeli, sonra bu soğanlı kıymalara; kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 1 büyükçe domates ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, domatesler de sularını çekinceye kadar kıymaları 15 dakika daha pişirmeli, kuşaneyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Kıyma pişmekte iken, diğer taraftan da 1000 gram patlıcanın kabuklarını, alaca tâbir edilen, yani birer parmak tıraş edercesine ince kesmek suretiyle soyduktan sonra bunları, yarım parmak inceliğinde uzun dilimlere kesmeli ve üstlerine 1 çorba kaşığı tuz serperek, acı sularının çıkması için yarım saat bir tarafa bırakmalı ve yarım saat sonra bu patlıcanları sıkmak suretiyle acı sularını çıkardıktan sonra bunları, içinde kızdırılmış yarım bardak margarin olan tavaya atarak, patlıcanların her iki tarafları pembe bir renk alıncaya kadar kızartmalı ve bir delikli kepçe ile tavadan çıkararak, yanyana olmak üzere bir tepsiye yerleştirmelidir.



3 — Patlıcanların tepsiye yerleştirilmeleri sona erince, bunların üstlerine, pişirerek bir tarafa bırakmış olduğumuz kıyma muntazam bir şekilde yayılır ve bunlara; iki seferde olmak üzere üç çeyrek bardak da et suyu ilâve ederek, tepsinin kapağı kapatılır, patlıcanlar suyunu çekinceye kadar hafif ateşte pişirilir ve ateşten alınır.

4 — Patlıcanlar ateşten ineceğine yakın, bir kuşaneye 1 silme çorba kaşığı tereyağ ile yarım kahve fincanı un koyarak, sarartmadan, 2 dakika kadar kavurmalı, sonra bunlara; 3 kahve fincanı sıcak süt ile, 1 tatlı kaşığı da tuz katmalı ve bir taraftan da dövercesine karıştırarak bunları birbirleriyle halletmeli, sonra da mahlût boza kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar aşağı yukarı 10 dakika daha karıştırarak pişirmeli, sonra bu mahlûtu sularını çekmiş olan kıymalı patlıcanların üstlerine yaymak suretiyle, patlıcanları görünmez bir hale getirmeli, salçanın üstüne de 1 kahve fincanı rende gravyer peyniri serptikten sonra tepsiyi fırına sürerek üstleri kızarıncaya kadar aşağı yukarı 15 dakika fırınlamalı. Fırından alarak itinalı bir surette kesmeli ve servis yapmalıdır.

PATLICAN BÖREĞİ

750 gr patlıcan (3 büyük)
Tuz
İçi :
375 gr beyaz peynir
3 yumurta
1 demet maydanoz
Kızartmak için :
2-3 adet yumurta
250 gr galeta tozu (1.1/2 bardak)
330 gr zeytinyağı (1.1/2 bardak)

1 — Büyük ve bilhassa kalınca olan 750 gram patlıcanı uzunluklarına doğru yarım parmak inceliğinde dilimlere kestikten sonra, kesilen her dilimi de üç müsavi parçaya kesmeli, sonra da üstlerine bir çorba kaşığı tuz serperek acı sularının çıkması için 20 ilâ 30 dakika arasında bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Yarım saat sonra, patlıcanları, yıkadıktan sonra kurulamalı ve sonra bunları, içinde kızdırılmış bir buçuk bardak zeytinyağı olan tavaya atarak, patlıcanların bir tarafları hafif pembeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle patlıcanların her iki taraflarını da az kızartmalı ve bir delikli kepçe ile süzülmüş olarak tavadan çıkararak soğumaya bırakmalıdır.

3 — Bunu müteakip, 375 gram beyaz peyniri çatalla iyice ezdikten sonra buna; 3 adet yumurta ile, kıyılmış 1 demet de maydanoz ilâve ederek, iyice karıştırmak suretiyle bunları bir bulamaç haline getirmeli ve bu peynir bulamasını, soğumaya bırakmış olduğumuz patlıcan dilimlerinin yalnız yarısının üstüne sıvamalı, sıvanan peynirin üstüne de diğer patlıcan dilimlerini kapatmak suretiyle peynir bulamacı iki patlıcan dilimi arasında görünmez hale getirmelidir.

4 — Sonra bu peynirli patlıcanları, evvelâ çalkanmış 3 adet yumurtaya, sonra da bir tabak içindeki galeta tozuna batırmak suretiyle patlıcan dilimlerini galetaladıktan sonra, bunları, evvelce patlıcanları kızartmış olduğumuz tava içindeki kızgınca yağa atarak, patlıcanların üstlerindeki galeta hafifçe pembeleşinceye kadar aşağı yukarı 4 ilâ 5 dakika dilimleri pişirmeli ve iyice süzülmüş olarak tabağa alarak servis yapmalıdır.

PATLICAN KÖFTESİ

1000 gr patlıcan
50 gr rende kaşar (2 kahve f.)
3 adet yumurta
50 gr un (1 kahve fincanı)
1 demet maydanoz
220 gr zeytinyağı (1 bardak)

Salçası :
60 gr tereyağı (3 çorba kaşığı)
65 gr un (1.1/4 kahve fincanı)
375 gr süt (5 kahve fincanı)
2 tatlı kaşığı tuz
2 küçükçe limon

1 — Kalıncalarından 1000 gram patlıcanı kuvvetli ateşte, patlıcanların kabukları yanmış bir hal alıncaya kadar her bir tarafını iyice pişirdikten sonra, bir bıçakla yukarıdan aşağıya doğru sıyırmak suretiyle kabuklarını soymalı, sonra da bunları, içinde 4 bardak limonlu su olan tencereye alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip, bir kuşaneye; 3 silme çorba kaşığı tereyağı ile bir. bir çeyrek kahve fincanı un koyarak, 2 dakika kadar kavurmalı, sonra bunlara; sıcak halde 5 kahve fincanı da süt ilâve etmek ve döğercesine karıştırmak suretiyle hepsini birbirleriyle halletmeli ve bunları; 1-2 dakika daha pişirdikten sonra ateşten alarak, bu mahlûta sırasiyle; 2 kahve fincanı rende kaşar, 2 tatlı kaşığı tuz, kıyılmış bir demet maydanoz ile, su içinde bir tarafa bırakmış olduğumuz patlıcanları iki avuç içinde sıkılarak suları adamakıllı çıkarılmış olarak ilâve etmeli, bunları 5 dakika kadar tel veya çatalla iyice döğerek, hepsinin birbirine karışmasını temin

ettikten sonra, iyice soğuyarak katılaşması için mahlûtu 2 saat buz dolabı veya serince bir yerde dinlendirmelidir.

3— Soğuyunca; bunlardan irice ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, iki avuç içinde yuvarlamak suretiyle mahlûta parmak biçimi vermeli ve kızgın zeytinyağına atarak pişirmeli ve servis etmelidir.

PATLICAN BEYENDİ

1250 gr patlıcan
45 gr un (1 kahve fincanı)
100 gr tereyağı (5 çorba kaşığı)
500 gr süt (2 bardak)
50 gr rende kaşar (2 kahve f.)
Tuz

1 — Küçük bir tencereye; 5 silme çorba kaşığı tereyağ ile, pek dolu olmayan bir kahve fincanı da un koyarak, az hararetteki ateşte unu sarartmadan 2 dakika kadar kavurmalı ve tencereyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan 1250 gram patlıcanın her bir taraflarını gayet kuvvetli havagazı veya kömür ateşinde kabukları yanarcasına pişirdikten sonra patlıcanların yanmış kabuklarını, yukarıdan aşağıya doğru bir bıçakla soymalıdır. (Patlıcanları gayet kuvvetli ateşte pişirmelidir. Patlıcanların beyaz renk alabilmeleri için bunları bir kuşane içindeki limonlu suya atarak 15 dakika kadar bırakmalı, sonra da sudan çıkararak, iyice sıkmak suretiyle sularını çıkarmalı ve aşağıda tarif edildiği veçhile kullanmalıdır).

3 — Soyulan her patlıcanı, pişirerek bir tarafa bırakmış olduğumuz unlu yağa katmalı ve çatalla döğercesine karıştırarak hepsini birbirleriyle halletmeli, sonra da patlıcanları tenceresiyle ateşe oturtarak bunlara; 2 tatlı kaşığı tuz ile, sıcak bir halde 2 bardak sütü, azar, azar katmalı ve bir taraftan da hızlıca karıştırarak, sütü patlıcanlara yedirmeli. Patlıcanlar, koyuca bir bulamaç haline gelinceye kadar bunları karıştırarak pişirmekte devam etmeli, bunlara rendelenmiş 2 kahve fincanı kaşar peyniri ilâve ederek iyice bir karıştırdıktan sonra tencereyi ateşten almalı ve salçalı herhangi bir et veya piliç yanında servis yapmalıdır.

PATLICAN VE BİBER TAVASI YOĞURTLU

1250 gr patlıcan
250 gr domates (3 büyük)
6 dolmalık biber
350 gr zeytinyağ (1.1/2 bardak)
Tuz

Üstüne :
250 gr yoğurt
1/2 kahve fincanı su
4 diş sarmısak
Tuz

1 — Düzgün ve büyükçe 1250 gram patlıcanın kabuklarını alaca tâbir edilen şekilde, yani bir parmak eninde kabuk bırakmak, birer parmak tıraş edercesine ince kesmek suretiyle ayıkladıktan sonra, bunları yarım parmak kalınlığında ister yuvarlak, ister çapraz veyahut da uzun olmak üzere kesmeli, üstlerine bir çorba kaşığı kadar tuz serptikten sonra patlıcanlar acı sularını salmaları için bunları yarım saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Patlıcanlar sularını salınca; bunları, iki avuç içinde iyice sıkarak, sularının iyice çıkmasını temin etmeli, sonra sıkılan her patlıcanı, içinde iyice kızdırılmış bir buçuk bardak zeytinyağı olan tavaya atarak, patlıcanların bir tarafları pembeleştikten sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle kızartmalı ve kızaran her patlıcanı da bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak tavadan çıkarmalı ve servis tabağına almalıdır.

3 — Patlıcanların kızardığı bu yağa, her ikisi de ortalarından uzunluklarına doğru ikiye kesilmiş 3 küçük domates ile 6 dolmalık biber de katarak ,domates ve biberlerin renkleri dönünceye kadar aşağı yukarı 2 dakika öldürdükten sonra, domates ve biberleri tabaktaki patlıcanların etrafına yerleştirmeli ve yanında bir kâse ve salçalık içinde yarım kahve fincanı su ile döğülmüş 250 gram yoğurt olduğu haldo servis yapmalıdır.

BAMYA KIYMALI

750 gr bamya
100 gr tereyağı (5 çorba kaş.)
250 gr soğan (3 büyükçe)
300 gr domates (3 orta)
150 gr kıyma
2 yeşil biber

1 küçük limon suyu
3 bardak su veya et suyu
Tuz
Bamyaları yatırmak için :
1.1/2 kahve fincanı sirke
3 silme çorba kaşığı tuz

1 — Kart ve içi çok çekirdekli olmayan 750 gram bamyanın tepeleri-

ni külâhvari tıraş edercesine sivri kestikten sonra içlerine su işliyebilmesi için altlarının sivri kısımlarını da hafifçe kesmek suretiyle bütün bamyaları böylece bir tepsiye ayıklamalı, sonra ayıklanmış bu bamyaların üstlerine 3 silme çorba kaşığı tuz ile bir buçuk kahve fincanı da sirke ilâve ederek, hepsini harmanlarcasına iyice bir karıştırmalı ve yarım saat kadar bamyaları bir tarafa bırakmalıdır. (Tuz ve sirkede yatırmaktaki maksat, bamyaların salyelerini bırakmamaları içindir).

2 — Sonra, bir tencereye; 5 silme çorba kaşığı tereyağı ile, küçük kesilmiş 3 büyükçe baş soğan koyarak, soğanları 8-10 dakika kavurmalı ve kavrulmuş bu soğanlara 150 gram da kıyma ilâve ederek kıymaların renkleri dönünceye kadar 10 dakika kavurmalı, sonra bu soğanlı kıymalara; soyulmuş ve küçük parçalara doğranmış, 3 adet orta büyüklükte domates katarak, beraberce 5 dakika daha pişirdikten sonra tencereye, küçük kesilmiş 2 yeşil biber, 1 adet limon suyu, yarım çorba kaşığı tuz, 3 bardak su veya et suyu ile, ayıklıyarak yarım saat tuz ve sirkeye yatırılmış ve bol suda yıkanmış bamyaları ilâve etmeli ve tencerenin kapağını kapatarak, bamyalar yumuşak bir hal alıncaya kadar evvelâ kuvvetlice, sonra da orta harareteki ateşte olmak üzere aşağı yukarı 40 ilâ 60 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

BAMYA KUŞANEDE PİLİÇLİ

750 gr bamya
120 gr tereyağı (6 çorba kaşığı)
300 gr soğan (3 büyük)
400 gr domates (2 büyük)
1 büyük piliç
3 yeşil biber
1 küçük limon suyu
3 bardak su
Tuz
Bamyaları yatırmak için :
1.1/2 kahve fincanı sirke
3 silme çorba kaşığı tuz

1 — Kart ve içi çok büyük çekirdekli olmayan 750 gram bamyanın tepelerini külâhvari tıraş edercesine sivri kestikten sonra, içlerine su işleyebilmesi için de altlarının sivri kısımlarını da kesmek suretiyle bütün bamyaları böylece bir tepsiye veya tencereye ayıklamalı, sonra da ayıklanmış bu bamyaların üstlerine 3 silme çorba kaşığı tuz ile, bir buçuk kahve fincanı sirke ilâve ederek, hepsini harmanlarcasına iyice bir karıştırmalı ve yarım saat kadar bir tarafta bırakmalıdır.

2 — Bamyalar, tuz ve sirkede yatmakta iken, diğer taraftan da bir kuşaneye; 6 silme çorba kaşığı tereyağı ile, küçük kesilmiş 3 büyük soğan koyarak, karıştırmak suretiyle soğanları 10 dakika kadar kavurmalı ve sonra bunlara; tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş tütsülenmiş, yıkanmış ve göğüsler dörde, butlar dörde ve sırt da ikiye olmak üzere on parçaya bölünmüş 1 büyük piliç ilâve ederek, arada bir karıştırmak suretiyle 5 dakika kavurmalı, ve bu soğanlı piliçlere 1 tatlı kaşığı tuz ile yarım bardak su ilâve ederek tekrar 20 dakika pişirmeli ve ateşten alarak ılımaya bırakmalıdır.

3 — Piliç ılınınca, kemiklerini çıkarmalı ve bunları muntazam bir şekilde kuşanenin altına yaymalı. Üstüne bir sıra, yuvarlak dilimlere kesilmiş bir miktar domates döşedikten sonra, bunun üstüne de yanyana ve sık olmak üzere, tuzlu sirkede yatırılmış ve bol suda iki üç defa yıkanmış bir sıra bamya döşemeli ve bunun üstüne de tekrar bir sıra domates, bir sıra bamya olmak üzere bütün bamyaları böylece kuşaneye istiflemek suretiyle döşemelidir.

4 — Bamyaların döşenmeleri sona erince, bunlara; küçük kesilmiş 3 yeşil biber, 1 küçük limon suyu, 1 tatlı kaşığı tuz, iki buçuk bardak su ile, piliçlerin içinde piştiği soğanlı yağları da ilâve ederek, üstlerine ıslatılmış ve buruşturulmuş bir yağ kâğıdı örtmeli ve tencerenin kapağı kapatılmış olarak, bamyalar sularını çekip de iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere 40-60 dakika arasında pişirmeli ve kuşaneyi ateşten alarak üstüne büyükçe bir tabak kapatmak ve kuşaneyi altüst etmek suretiyle bamyaları tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

T Ü R L Ü

300 gr kuzu eti	150 gr bamya
150 gr tereyağı (2.1/2 çorba k.)	400 gr domates (3 büyük)
150 gr soğan (2 orta)	6 adet yeşil biber
300 gr ayşekadın fasulyesi	4 bardak su veya et suyu
400 gr kabak	1/2 kahve fincanı sirke
400 gr patlıcan	Tuz

1 — Bir kuşaneye iki buçuk silme çorba kaşığı tereyağı, küçük kesilmiş 2 orta baş soğan, kemikli olarak kuşbaşı doğranmış 300 gram kuzu eti ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, etler suyunu salıp da tekrar çekince-

ye kadar arada bir karıştırmak suretiyle orta hararetteki ateşte 20-25 dakika pişirmeli ve ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Etler pişmekte iken, diğer taraftan da 300 gram ayşekadın fasulyesinin yanlarındaki kılçıkları sıyırırcasına ince kesip attıktan sonra, ortalarından ikiye kesilmiş olarak, içinde su olan bir tencereye atmalı. (Fasulyelerin kat'iyen kart olmamalarına ehemmiyetle dikkat etmelidir). 400 gram kabağın üstlerini kazıdıktan sonra uzunluklarına dörde bölmeli ve içlerindeki çekirdek kısımlarını da kesip attıktan sonra ikişer parmak eninde küçük parçalara kesilmiş olarak bunları da fasulyelerin bulunduğu suya atmalı, sonra 300 gram patlıcanın üstlerindeki kabukları alaca tâbir edilen, yani bir parmak eninde tıraş edercesine ince kesmek, bir parmak kabuk bırakmak suretiyle soyduktan sonra uzunluklarına ortalarından ikiye kesmeli ve bunları da ikişer parmak eninde küçük parçalara keserek, içinde bol tuzlu su olan ayrı bir tencereye atmalı, müteakiben 150 gram bamyanın tepelerini külâhvari tıraş edercesine almalı ve bunları küçük bir kaba koyarak üstlerine 1 çorba kaşığı tuz ile yarım kahve fincanı sirke ilâve etmeli, harmanlamak suretiyle karıştırmalı, ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Ayıklanmaları sona erince; evvelâ kabak ve fasulyelerin sularını dökerek, bunlara; 1 bardak su veya et suyu ile 2 silme çorba kaşığı tereyağı katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve tenceredeki su kendini çekinceye kadar arada bir tencereyi sallamak suretiyle bunları, evvelâ kuvvetli, sonra da orta hararetteki ateşte 15-20 dakika pişirmeli, tencereyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

4 — Bunu müteakip, bir tava veya kuşaneye; kalan 3 silme çorba kaşığı tereyağı koyarak, kızdırmalı ve kızdırılmış bu yağa; küçük kesilmiş, tuzlu suda bırakılmış, sonra da hafifçe sıkılmak suretiyle suyu çıkarılmış patlıcanları atarak, patlıcanlar hafif pembe bir renk alıncaya kadar arada bir karıştırmak suretiyle kızartmalı, tavayı da ateşten alarak bunları da bir tarafa bırakmalıdır.

5 — Sebzelerin az pişirilerek hazırlanmaları sona erince, kabak ve fasulyelerin bulunduğu tencereyi tekrar alarak, buna evvelâ, yarım saat kadar tuz ve sirkede yatırılmış, sonra da iki su iyice yıkanmış bamyaları ilâve etmeli, bunların üstlerine, yağı ile birlikte az pişmiş soğanlı etleri yayarak yerleştirmeli, etlerin üstlerine de, kabukları çıkarılmış domateslerin yarısını, domateslerin üzerlerine de patlıcanları döşedikten sonra bunların üstlerine halkalara doğranmış, domateslerle 6 adet yeşil biberleri oturtmalıdır.

6 — Türlünün tencereye döşenmesi sona erince, bunlara; 2 tatlı kaşığı tuz ile, kalan 3 bardak su veya et suyunu da ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve bilhassa fasulyeler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları orta hararetteki ateşte bir saat pişirmeli ve servis yapmalıdır.

KUŞKONMAZ TEREYAĞLI

1000 gr kuşkonmaz
16 bardak su
6 silme çorba kaşığı tuz

Salçası :
120 gr tereyağı
(6 çorba kaşığı)

1 — Bayat ve kart olmayan 1000 gram kuşkonmazın uçlarındaki morumsu veya yeşil kısımları bitip de sarımsı rengin başladığı yerden kuşkonmazın alt kısmına kadar tıraş edercesine ince kesmek suretiyle üstlerini hafifçe almalı, sonra da her üstü alınan kuşkonmazı, içinde soğuk su olan tencereye atmak suretiyle bütün kuşkonmazları böylece ayıklamalıdır. (Ne kadar kart ve kalın olursa olsunlar bunların morumsu uçları tıraş olmaz).

2 — Kuşkonmazların ayıklanmaları sona erince, bunları soğuk sudan çıkararak, hepsinin uç kısımları aynı hizaya getirilmek suretiyle bunları bir demet halinde ortalarından sicimle sıkıca bağlamalı, sonra da bağlanmış bu kuşkonmaz demetini, içinde kaynamakta olan 16 bardak su ve 2 silme çorba kaşığı tuz olan tencereye atarak tencerenin kapağını kapatarak, kuşkonmazlar yumuşak bir hal alıncaya kadar ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı 20 ilâ 25 dakika haşlamalıdır. (Kuşkonmazların hafifçe yumuşamaları kâfidir. Çok yumuşak hale gelinceye kadar haşlanmış kuşkonmazlar lezzetsiz olurlar).

3 — Haşlanınca; kuşkonmazları sıcak sudan çıkararak, içinde tuzlu soğuk su olan tencereye atmalı ve soğuk su içinde yarım saat bıraktıktan sonra soğuk sudan çıkararak, tekrar kaynar suya atmalı ve 3 dakika kaynar suda bırakmak suretiyle kuşkonmazların ısınmalarını temin etmeli, bunları sudan çıkararak iyice kuruladıktan sonra bir tabağın içindeki kapatılmış peçetenin üstüne muntazam bir şekilde yerleştirmeli, sonra da demeti bozmadan sicimi keserek çıkarmalı, ve yanında salçalık içinde; yakmadan, eritilmiş tereyağ olduğu halde servis yapmalıdır.

MANTAR SOTESİ

Haşlaması :
750 gr mantar
3/4 bardak su
1 küçük limon suyu
Tuz

Sotesi :
70 gr tereyağı
(3.1/2 çorba kaşığı)
1 kahve fincanı mantar suyu
(istenirse)

1 — Bir küçük tencereye; üç çeyrek bardak su veya et suyu, yahut da tavuk suyu, 1 küçük limon suyu, 2 tatlı kaşığı tuz ile, üç beş defa yıkanmış, altları, üstleri kısımlarından ayrılmış, altlarındaki topraklı kısımları kesilmiş, altları çok siyah ise siyah kısımları kazınarak çıkarılmış ve bıçak sırtı inceliğinde doğranmış 750 gram mantar koyarak, mantarları çok kuvvetli ateşte ancak 4 dakika haşlamalı, suyu soteye katılacaksa, süzmek suretiyle su ve mantarları başka, başka kaplara almalı ve bir tarafa bırakmalıdır. (Mantarlar, âzami yarım santim inceliğinde doğranmalıdır).

2 — Sonra, bir tavaya; 3.1/2 silme çorba kaşığı tereyağ koyarak, hafifçe eritmeli, sonra bunlara; haşlamış olduğumuz mantarları ilâve ederek, 3-4 dakika tavayı sallamak suretiyle pişirmeli, istenirse mantarlara, 1 kahve fincanı da içinde haşlandıkları sudan katmalı ve bir dakika daha pişirdikten sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

MANTAR DOMATESLİ

750 gr mantar
175 gr tavuk suyu (3/4 bardak)
40 gr tereyağı (2 çorba kaşığı)
1/2 küçükçe limon suyu
Tuz

Ayrıca ilâvesi lâzım :
300 gr domates
(2 orta)
60 gr tereyağı
(3 çorba kaşığı)

1 — Bir küçükçe tencereye; 2 silme çorba kaşığı tereyağı, üç çeyrek bardak tavuk suyu veya su, yarım limon suyu, 2 tatlı kaşığı tuz ile, üç beş defa yıkanmış, altları üst kısımlarından ayrılmış, altlarındaki topraklı kısımları kesilmiş, imkân nisbetinde fazla açılmamışlarından 750 gram küçükçe mantar koyarak, mantarları çok kuvvetli ateşte beş dakika haşlamalı ve derhal ateşten alarak, süzgeçten geçirmek suretiyle suyunu bir kaba süzdükten sonra, mantarları bir tabağa almalı ve bir tarafa bırakmalı, suyu da yarıya ininceye kadar, kapaksız tekrar kaynatmalı. Ateşten alarak bunu da bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bir küçük tencereye; 3 silme çorba kaşığı tereyağ koyarak, hafifçe kızdırıldıktan sonra, haşlamış olduğumuz mantarları katmalı, bir iki defa sallamak suretiyle mantarları sote ettikten sonra bunlara; azalmış mantar suyu ile, soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış, küçük kesilmiş ve yağsız olarak 3 dakika kadar kuvvetli ateşte pişirilmiş 2 orta domates de ilâve ederek, beraberce 2-3 dakika daha pişirdikten sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

MANTAR GRATEN

Haşlamaya :
750 gr mantar
175 gr tavuk suyu (3/4 bardak)
30 gr tereyağı (1.1/2 çorba k.)
Tuz

Sotesi ve içine :
60 gr tereyağı (3 çorba kaşığı)
25 gr rende gravyer (1 kahve fincanı)
2 tatlı kaşığı ince galeta tozu

Salçası :
20 gr un (1/2 kahve fincanı)
20 gr tereyağ (1 çorba kaşığı)
175 gr mantar suyu (3/4 bar.)
65 gr süt (1/4 bardak)
25 gr rende gravyer (1 kahve fincanı)

1 — Bir tencereye; bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağ, üç çeyrek bardak su veya et suyu, yarım küçük limon, 1 tatlı kaşığı tuz ile, üç beş defa yıkanmış, altları üst kısımlarından ayrılmış, topraklı tarafları kesilmiş, fındık büyüklüğünde doğranmış 750 gram mantar koyarak, çok kuvvetli ateşte beş dakika haşlamalı ve derhal ateşten alarak süzgeçten geçirmek suretiyle suyunu bir kaba süzmeli, mantarları, içinde erimiş 3 silme çorba kaşığı tereyağ olan tavaya atmalı, 3 dakika kadar tavayı sallamak suretiyle sote ettikten sonra, ateşten almalı, tavası içinde bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir kuşaneye; bir silme çorba kaşığı tereyağ ile yarım kahve fincanı un koyarak, 2 dakika kavurmalı, bunlara; kaynatarak azaltmış olduğumuz üç çeyrek bardak mantar suyu ile bir çeyrek bardak da süt ilâve ederek, salça boza kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırmak suretiyle pişirmeli, sonra buna, bir kahve fincanı rende gravyer katarak karıştırmalı ve ateşten almalıdır.

3 — Bunu müteakip, sote edilmiş mantarları alarak, bunları yağı ile birlikte bir tepsiye koymalı, bunlara; gravyer peynirinin yarısını

ve sıcak salçanın üçte ikisini ilâve ederek, harmanlarcasına karıştırmalı, sonra da bu salçalanmış mantarları ya bir güvece veyahut da kokiy tâbir edilen büyük istiridye kabuklarına yerleştirmeli ve üstlerine de kalan salçayı sıvadıktan sonra, salçanın üstüne sıra ile evvelâ rende gravyer sonra da ince galeta tozunu serpmeli ve güveci, harareti üstten verilmiş fırına sürerek üstleri pembe bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 15 dakiak fırınlamalı ve servis yapmalıdır.

MANTAR EKMEK ÜSTÜNDE

500 gr mantar
250 gr tavuk veya et suyu (1 b.)
30 gr tereyağ (1.1/2 çorba k.)
1/2 küçükçe limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Ekmekleri :
1 dilim ekmek
60 gr margarin

Salçası :
25 gr tereyağı (1 çorba kaşığı)
25 gr un (1/2 kahve kaşığı)
400-500 gr mantarların piştiği su (2 bardak)
100 gr çiğ krema (1.1/4 kahve fincanı)
1 kahve fin. tavuk veya et su.

1 — Bayatça forma francalasının kabuklarını kestikten sonra, bundan aşağı yukarı 6 santim en ve 7-8 santim boy ve 1 santim inceliğinde 6 muntazam dilim çıkarmalı, sonra da bunları, içinde kızdırılmış 3 silme çorba kaşığı margarin olan tavaya atarak, bir tarafları pembeleştikten sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle her iki tarafını kızartmalı ve süzülmüş olarak bir tabağa alıp bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bir küçükçe tencereye; 1 bardak tavuk veya et suyu, bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağı, 1 tatlı kaşığı tuz, yarım küçükçe limon suyu ile, üç beş su yıkanmış, altları üst kısımlarından ayrılmış, altlarının topraklı kısımları kesilmiş henüz açılmamış, çok küçükçelerinden 500 gram mantar koyarak, mantarları çok kuvvetli ateşte beş dakika haşlamalı ve tencereyi derhal ateşten alarak süzgeçten geçirmek suretiyle mantar suyunu bir kaba almalı. (Mantar suyunun bir buçuk ilâ iki bardak gelmesi lâzımdır). Mantarları da bir tabağa koyarak bir tarafa bırakmalıdır. (Eğer elde fazla mantar varsa, bu yemekte sadece mantarların üst kısımlarını kullanmalı, alt kısımlarını da makarna vesaire işlerinde kullanmalıdır. Bir de, şayanı arzu olmamakla beraber, mantarlar açılmış vaziyette ve büyükçe iseler, bunları yarım santim ile bıçak sırtı arasında bir kalınlıkta doğramalıdır).

3 — Bir kuşaneye; 1 çorba kaşığı tereyağ ile yarım kahve fincanı un koyarak, hafif ateşte unu 3 dakika kavurmalı, sonra kavrulmuş una, bir buçuk ilâ iki bardak arasında gelmekte olan, mantarları haşladığımız suyu ilâve ederek, salça boza kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar durmadan karıştırmak suretiyle pişirmekte devam etmelidir.

4 — Koyulaşınca; bir küçük kaba 2 yumurta sarısı koyarak telle iyice döğmeli, sonra buna, varsa bir, bir çeyrek kahve fincanı çiğ krema, bir kahve fincanı tavuk suyu (krema kullanılmıyacaksa iki buçuk kahve fincanı tavuk suyu kullanmalıdır), bir tutam biber ve muksat da ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırmalı, sonra da bunları, pişmekte olan salçaya katarak, salça muhallebi kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar tekrr karıştırmak suretiyle pişirmeli, ve bu salçaya; bir tarafa bırakmış olduğumuz mantarları katarak, beraberce 3-4 dakika daha pişirdikten sonra, bu muhallebi koyuluğundaki mantarlı salçayı, tabağa yerleştirmiş olduğumuz kızarmış ekmeklerin üstlerine mütesaviyen taksim etmeli ve servis yapmalıdır.

ETLİ NOHUT

500 gr nohut
110 gr tereyağı
300 gr soğan
750 gr koyun veya kuzu eti
300 gr domates (veya 1 kaşık Tamek salçası)
4 bardak su
1 demet tereotu
Tuz

1 — Nohut bir akşam evvelinden, içi su dolu bir tencereye konur ve sabaha kadar bırakılır.

2 — Bir tencereye 110 gram tereyağı, küçük kesilmiş 300 gram soğan konularak, karıştırmak suretiyle 5 dakika kavrulur. Sonra buna kuşbaşı kesilmiş 750 gram koyun veya kuzu eti karıştırılır ve kavrulur. Soyulmuş ve doğranmış iki büyük domates içerisine atılır ve karıştırılır. Bunlara 4 bardak su ilâve edilir. Yarım çorba kaşığı tuz konur. Tencerenin kapağı kapatılarak orta hararetli ateşte 45 ilâ 60 dakika pişmeye bırakılır.

3 — Islatılmış olan nohutun suyu süzülür ve içine tekrar su konularak pişinceye kadar kaynatılır, suyu süzülür ve pişmeye yüz tutmuş olan etlerin içerisine konup karıştırılır. 15 dakika kadar hafif ateşte pişirilerek servis edilir.

ETLİ KURU FASULYE

400 gr kuru fasulye
750 gr kuzu eti
120 gr tereyağı
300 gr soğan
400 gr taze domates (veya 2 kaşık Tamek salçası)
5 adet sivri biber, yeşil
6 bardak su veya et suyu
Tuz

1 — Fasulyalar bir akşam evvelinden, içi su dolu bir tencereye konur ve sabaha kadar bırakılır.

2 — Bir tencereye 120 gram tereyağı, küçük kesilmiş 300 gram soğan konularak, karıştırmak suretiyle soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Soyulmuş ve doğranmış domatesler ve 5 adet yeşil biber etlere karıştırılır, ve bunlara 6 bardak su ile yarım kaşık tuz ilâve edilerek tencerenin kapağı kapatılır.

3 — Islatılmış olan fasulyanın suyu süzülür ve içine tekrar su konularak, fasulyalar pişinceye kadar kaynatılır, suyu tekrar süzülür ve pişmeye yüz tutmuş olan etlerin içerisine konularak karıştırılır, 15 dakika kadar hafif ateşte pişirilir. Yanında pilâv ile servis edilir.

ETLİ TAZE ÇALI VE AYŞEKADIN FASULYESİ

1250 gr çalı veya ayşekadın fasulyesi
100 gr margarin veya tereyağı (5 çorba kaşığı)
300 gr soğan (3 büyük)
200 gr koyun eti
300 gr domates (2 orta)
Tuz

1 — Tencereye; 5 silme çorba kaşığı tereyağı, küçük kesilmiş 3 büyük baş soğan, ile kemikli kuşbaşı doğranmış 200 gram koyun eti koyarak, etleri hafif bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 10 dakika, arada bir karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra etlere; bıçakla sıyrılmak suretiyle etrafının kılçıkları alınmış, yıkanmış ve iyice süzülmüş 1250 gram çalı veya ayşekadın fasulyesi, soyulmuş ve küçük kesilmiş 2 orta domates ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Tencereyi kuvvetli ateşe oturtarak fasulyeleri, 60 dakika pişirmeli ve ateşten alarak, servis yapmalıdır.

ISPANAK SOTESİ

2000 gr ıspanak
110 gr tereyağı (5.1/2 çorba kaşığı)
1 fındık büyüklüğünde soda
1/2 bardak et suyu veya tavuk suyu (istenirse)
Tuz

1 — Kök tarafları kesilmek suretiyle çıkarılmış, iki veya üçe bölünmüş 2000 gram ıspanağı bol suda birkaç defa yıkadıktan sonra bunları büyükçe bir tencerenin içinde kaynamakta olan sodalı suya atarak, ıspanakları 15 dakika haşlamalı, sonra da suyunu dökerek, elle sıkmak suretiyle ıspanakların çekmiş oldukları suyu hafifçe çıkarmalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip, bir büyükçe tava veya tencereye; beş buçuk silme çorba kaşığı tereyağ koyarak, yağı kızdırmadan eritmeli ve bu erimiş yağa, bir tarafta bırakmış olduğumuz ıspanakları ilâve ederek, karıştırmak suretiyle aşağı yukarı 5 dakika kadar sote etmeli, sonra da 2 tatlı kaşığı tuzla, istenirse yarım bardak da et veya tavuk suyu katarak bir taşım kaynatmalı ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

ISPANAK PÜRESİ

2000 gr ıspanak
120 gr tereyağı (6 çorba kaşığı)
125 gr soğan (2 küçükçe)
50 gr un (1 kahve fincanı)
375 gr un (1.1/2 bardak)
1.1/2 çorba kaşığı pudra şekeri
Tuz
Ispanakları haşlamak için :
15 bardak su
1 fındık büyüklüğünde soda

1 — Kök tarafları kesilmek suretiyle çıkarılmış, iki veya üçe bölünmüş 2000 gram ıspanağı bol suda 3-4 defa yıkadıktan sonra, bunları büyükçe bir tencere içinde kaynamakta olan sodalı suya atarak, ıspanakları 15 dakika haşlamalı, süzmeli, iki avuç içinde sıkmak suretiyle sularını çıkardıktan sonra bıçakla kıymalı ve bir tarafa bırakmalıdır. (Et makinesinden geçirmek de mümkündür).

2 — Sonra bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı tereyağı ve rendelenmiş 2 küçükçe soğan ile 1 kahve fincanı un koyarak, karıştırmak suretiyle unu sarartmadan 2 ilâ 3 dakika kavurmalı, sonra bunlara; kıyarak bir tarafa bırakmış olduğumuz ıspanakları da ilâve ederek, 2 dakika da hep beraberce kavurmalı, ıspanağa; azar, azar olmak üzere bir buçuk bardak

süt ,bir kahve kaşığı pudra şekeri, yarım çorba kaşığı tuz ile, kalan 4 silme çorba kaşığı tereyağını ilâve ederek, karıştırmak suretiyle bunları 2 dakika daha pişirmeli ve servis yapmalıdır.

ISPANAK KIYMALI

2000 gr ıspanak
100 gr tereyağı (5 çorba kaşığı)
250 gr soğan (3 orta)
200 gr kıyma
3 bardak su
1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
1/2 kahve fincanı
Tuz

1 — Bir tencereye; beş silme çorba kaşığı tereyağ ile küçük kesilmiş 3 orta soğan koyarak, 5 dakika kavurmalı, sonra bunlara; 200 gram kıyma ilâve ederek, kıyma suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle pişmeye bırakmalıdır.

2 — Suyunu çekince buna; 3 bardak su veya et suyu, tuz, kök kısımları çıkarılmış, bol suda yıkanmış ve kaynar suya atmak suretiyle 5 dakika haşlanmış, süzülmüş ve sıkmak suretiyle suları çıkarılmış ve gelişigüzel küçük kesilmiş 2000 gram ıspanak, yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile, yarım kahve fincanı da pirinç ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçleri iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte 35-40 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.

ISPANAK KAVURMASI YOĞURTLU

2500 gr ıspanak
700 gr soğan (7 büyük)
200 gr tereyağı (10 çorba kaşığı)
2 bardak et suyu
2 kahve kaşığı karabiber
500 gr yoğurt
5 diş sarmısak (arzuya bağlı)
Tuz

1 — Bir tencereye; kökleri ayıklanmış ve iyice yıkanmış 2500 gram ıspanak ile üstlerini kaplayabilecek kadar su koyduktan sonra, ıspanakları 20 dakika haşlamalı, suyunu süzmeli ve iki avuç içinde iyice sıkmak suretiyle sularını çıkardıktan sonra, kıymalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir tencereye; 10 silme çorba kaşığı tereyağ ile, küçük

doğranmış 7 büyük baş soğan koyarak, soğanları 6-7 dakika kavurmalı, sonra soğanlara; 2 tatlı kaşığı tuz ile, haşlamış ve kıymış olduğumuz ıspanakları da katarak, durmadan karıştırmak suretiyle 20 dakika kavurmalı, sonra ıspanaklara iki bardak et suyu ilâve ederek, ıspanaklar suyunu iyice çekip de kuru bir hâle gelinceye kadar hafif ateşte pişirmelidir.

3 — Suyunu çekince; 2 kahve kaşığı biber ilâve ederek karıştırmalı ve bir tabağa alarak, üstlerine; çatalla çalkanmış ve arzu edilirse, içine, dövülmüş 5 diş sarmısak katılmış 500 gram yoğurt dökmeli ve servis yapmalıdır.

FIRINDA ISPANAK

(Romen usulü)

MALZEME (5 kişilik) :

1 kilo ıspanak
10 adet yumurta
500 gram rendelenmiş kaşar peyniri
1 çay kaşığının yarısı karabiber

YAPILIŞI :

Ispanağın yaprakları iyice tane ,tane yıkanır sonra bir ağaç tahta üzerinde kıyılır. Yumurtalar ayrı bir kapta çırpılır, ıspanak ve yumurtalar ayrı bir kapta birbirleri ile karıştırılır, karabiber ilâve edilir, bir tepsinin dibi hafif yağlanır, biraz rendelenmiş kaşar peyniri serpilir. Ispanak tepsisinin içerisine dökülür, tekrar kaşar peyniri üzerine serpilir, fırına verilir. 40 dakika pişirilir. Piştikten sonra kare şeklinde kesilir ve servis yapılır.

ISPANAK KÖKÜ TERBİYELİ

4000 gr ıspanak (1000 gr kök)
100 gr tereyağı (5 çorba kaşığı)
75 gr soğan (1 orta)
175 gr koyun eti
3 bardak et suyu veya su
1 kahve kaşığı karabiber
Tuz
Terbiyesi :
2 adet bütün yumurta
1 küçük limon
1/2 bardak ıspanağın piştiği yağlı su

1 — Bir kuşaneye, 5 silme çorba kaşığı tereyağı, küçük kesilmiş 1 baş soğan, kuşbaşı doğranmış 175 gram koyun eti koyarak, tencerenin kapa-

ğını kapatmalı, et ve soğanlar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar orta hararetteki ateşte arada bir karıştırmak suretiyle 20-25 dakika pişirmeli, sonra bunlara; sırasiyle 1 kahve kaşığı karabiber, 1 bardak su veya et suyu ile, 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, küçük ateşte 45 dakika daha pişirmeli ve ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan da, köklüce, fakat kart olmayan 4000 gram ıspanağın yalnız kök kısımlarını bir parça saplıca kesmek suretiyle, yapraklarından ayırdıktan sonra, köklerin üstlerindeki topraklı ve eğri büğrü olan yerleri tıraş edercesine hafifçe kesmeli, sonra da bu kökleri, içinde sı olan bir tencereye atmak suretiyle, ıspanakların bütün köklerini bu şekilde temizlemeli, bu kökleri 3-5 defa yıkadıktan sonra bunları, içinde su kaynamakta olan tencereye atarak, kökleri 15-20 dakika haşlamalı, iyice süzmeli ve ılınmaları için bir tarafa bırakmalıdır. (Ispanak köklerini haşlıyacak yerde, 3 silme çorba kaşığı tereyağında 15 dakika sote etmek suretiyle tencereye basmak da mümkündür. Ancak o takdirde sote edilmiş yağı da kullanmak lâzım geldiği gibi etlere de 5 silme çorba kaşığı yerine 3 silme çorba kaşığı yağ kullanmak icap eder).

3 — Ilınınca; pişerek bir tarafa bırakmış olduğumuz etleri alarak, bunları kuşanenin tam ortasına, nisbeten topluca bir şekilde yaydıktan sonra ,etin etrafına, ılınmaya bırakmış olduğumuz kök ıspanakları muntazam bir şekilde istiflenircesine döşemeli, ve bunlara; yarım çorba kaşığı tuz ile, kalan 2 bardak su veya et suyunu da ilâve ederek, kuşanenin kapağını kapatmalı, kökler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar, evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere pişmeye bırakmalıdır.

4 — Kökler pişince; tencereyi ateşten alarak, kuşanenin içinde bulunması icap eden üç çeyrek bardak suyu bir kâseye almalı sonra da kuşanenin üzerine bir tabak kapatarak alt-üst etmek suretiyle kökleri muntazam bir şekilde tabağa almalıdır.

5 — Tabağa alınca; vakit kaybetmeden derhal küçük bir kaba, 2 adet bütün yumurta kırarak, tel veya çatalla yumurtaları 3-5 defa çalkalamalı, sonra yumurtalara 1 küçük limon suyu katarak, gayet hafif ateşte yumurtaları döğmekte devam etmeli; bir taraftan da, kâseye ayırmış olduğumuz âzamî üç çeyrek bardak kök suyunu, azar azar limonlu yumurtalara katmalı ve terbiye, düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar döverek pişirmekte devam etmeli. Bu koyulaşmış terbiyeyi, tabaktaki köklerin üstlerine dökmeli ve servis yapmalıdır. (Köklerden arta kalan ıspanaklardan başka bir yemek yapmalıdır).

EBEGÜMECİ KUŞBAŞI ETLİ

2000 gr ebegümeci
110 gr margarin veya tereyağı (5.1/2 çorba kaşığı)
150 gr kuzu döşü
40 gr pirinç (1/2 kahve fincanı)
150 gr soğan (1 büyük)
3/4 bardak su veya et suyu
300 gr domates (2 büyük) veya 1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tamek)
Tuz

1 — Bir tencereye; 5.1/2 silme çorba kaşığı tereyağı, küçük kesilmiş 2 baş soğan ile, döş tarafından kuşbaşı 150 gram kuzu eti koyarak, et ve soğanlar suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar, ikide bir karıştırmak suretiyle aşağı yukarı yarım saat kavurmalı, sonra da kavrulmuş etlere, soyulmuş ve küçük doğranmış 2 büyük domates veya yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ve beş dakika sonra da 4 bardak su veya et suyu ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, ortadan daha az harareteki ateşte etleri bir saat kadar pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Etler pişmeğe yüz tutunca, bunlara; yaprak kısımları koparılmak suretiyle ayıklanmış ve yıkanmış 2000 gram ebegümeci ile, ayıklanmış ve yıkanmış yarım kahve fincanı da pirinç katarak, ebegümeci, iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 30 ilâ 45 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

EBEGÜMECİ SOTESİ

2000 gr ebegümeci (4 demet)
120 gr tereyağı (6 çorba kaşığı)
375 gr et veya tavuk suyu (1/2 bardak)
1 fındık büyüklüğünde soda
1 limon suyu
8 bardak su (haşlamaya)
Tuz

1 — Bir tencereye; 8 bardak su, 1 çorba kaşığı tuz, 1 limon suyu, 1 fındık büyüklüğünde soda ile, yaprak ve filiz kısımları koparılmak suretiyle ayıklanmış ve yıkanmış 2000 gram ebegümeci koyarak, ebegümeçleri iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 45 dakika haşlamalı ve iyice süzmelidir.

2 — Sonra, bir tencereye; 6 silme çorba kaşığı tereyağ veya margarin koyarak ,yakmadan ancak erimesini temin etmeli, sonra bu yağa; evvelâ süzmüş olduğumuz ebegümeçlerini, iki dakika, sonra et veya tavuk su-

yunu ilâve ederek, ancak 5 dakika kadar et suyunda pişirmeli ve servis yapmalıdır.

EBEGÜMECİ KURU BAMYALI

1250 gr ebegümeci
75 gr kuru bamya
160 gr tereyağı (8 çorba kaşığı)
250 gr soğan (3 orta)
300 gr koyun döşü
6 bardak su veya et suyu
2 adet limon suyu
Tuz

1 — Tencerenin yarısına kadar su doldurduktan sonra, buna yarım limon sıkarak suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna, ipleriyle birlikte olmak üzere 75 gram kuru bamya ilâve ederek, bamyaları 15 dakika kadar haşlamalı, sonra bamya tenceresini ateşten alarak, üstlerine bir miktar su ilâve etmeli, bamyalar soğuyup da pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları böylece su içinde olmak üzere bir yere bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan, başka bir tencereye; 8 silme çorba kaşığı tereyağı, küçük doğranmış 3 orta baş soğan ile, kuşbaşı doğranmış 300 gram koyun döşü koyarak, et ve soğanları sularını salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle 15-25 dakika arasında kavurmalı, sonra bunlara; 5-6 bardak et suyu ilâve ederek, ortadan daha az hararetteki ateşte etleri bir saat pişirmelidir.

3 — Bir saat sonra tencereye; 1 adet limon suyu, yarım çorba kaşığı tuz ile, su içinde bir tarafa bırakmış olduğumuz bamyaları, iyice süzülmüş ve ipleri çekilmek suretiyle çıkarılmış olarak ebegümeci ile beraber tencerenin içine atarak tencerenin kapağını kapatır, orta hararetteki ateşte yarım saat pişmeğe bırakırız.

SEMİZOTU KIYMALI

2000 gr semizotu
110 gr tereyağı 5.1/2 çorba kaşığı)
35 gr pirinç (1/2 kahve fincanı)
150 gr kıyma
250 gr soğan (3 orta)
1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
250 gr domates (2 adet)
1/2 bardak su
Tuz

1 — Bir tencereye; 5.1/2 silme çorba kaşığı tereyağı ile, küçük kesil-

miş 3 orta baş soğan koyarak, 5 dakika kavurmalı, sonra bunlara 150 gram kıyma ile bir çorba kaşığı tuzun yarısını katarak, kıymanın rengi dönünceye kadar aşağı yukarı 5 dakika daha kavurmakta devam etmeli, sonra bu soğanlı kıymalara; kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 domates veya yarım kahve fincanı da domates salçası ilâve ederek iyice bir karıştırmalı, ve iki dakika kadar pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Sonra tencereye; kök kısımları kesilmiş ve iyice yıkanmış 2000 gram semizotu ilâve ederek, bunları hafif ateşte 10 dakika pişirmeli, bu semizotlarına, ayıklanmış yarım kahve fincanı pirinç, yarım çorba kaşığı tuzun diğer yarısiyle yarım bardak da su veya et suyu ilâve ederek pirinçler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 30 ilâ 40 dakika pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

KAPUSKA ETLİ

1500 gr lâhana
300 gr soğan (3 büyük)
160 gr margarin veya tereyağı (8 çorba kaşığı)
250 gr yağlı koyun döşü
250 gr domates (2 orta) veya
1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tamek)
2 bardak su veya et suyu
2 adet kırmızı biber
Tuz

1 — Bir tencereye; 8 silme çorba kaşığı margarin veya tereyağı, küçük kesilmiş 3 büyük baş soğan ve kuşbaşı 20 gram da yağlı koyun döşü koyarak, etler sularını salıp da tekrar çekinceye kadar, arada bir karıştırmak suretiyle orta hararetteki ateşte 20 ilâ 30 dakika pişirmeli, sonra etlere, soyulmuş ve küçük doğranmış 2 orta domates veya yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 2 bardak su veya et suyu, 2 adet kırmızı biber, 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve etleri hafif ateşte 40 dakika daha pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Sonra ,et tenceresine; koçan ve sert tarafları çıkarılmış, küçük doğranmış ve yıkanmış 1500 gram lâhana ilâve ederek, tekrar tencerenin kapağını kapatmalı, et ve lâhanalar iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı bir buçuk saat pişirmeli ve servis yapmalıdır. (Evde fırın varsa; kapıskaları tabağa aldıktan sonra fırına sürerek 7-8 dakika kadar fırınlamalı).

LÂHANA KAPAMASI KIYMALI

150 gr lâhana
180 gr margarin (9 çorba kaşığı)
300 gr soğan (3 büyük)
250 gr kıyma
2 bardak et suyu
1/4 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tamek)
1/2 kahve fincanı çam fıstığı
1/2 kahve fincanı siyah üzüm
1/2 demet maydanoz
Tuz, biber

1 — Aşağı yukarı 1750 gram ağırlığındaki bir lâhananın ortasından ikiye kestikten, sonra göbek kısmını koçanlarıyla çıkarmalı, sonra göbeksiz lâhanayı, içinde 3 bardak su olan tencereye koymalı ve üstlerine 2 çorba kaşığı tuz serpmeli ve tencerenin kapağını kapatarak, kuvvetlice ateşte su kaynar bir hale gelinceye kadar bırakmalı, sonra lâhanaları iyice süzülmüş olarak sudan çıkararak bir süzgeç almalı, soğuyunca lâhanaları yaprak, yaprak ayırmalı ve kalın damarlarını çıkararak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan da, bir kuşaneye; 9 silme çorba kaşığı tereyağı ile ,küçük doğranmış 3 büyük baş soğan koyarak, soğanları pembemsi bir hal alıncaya kadar kavurmalı, sonra bunlara; yarımşar kahve fincanı fıstık üzüm ile 250 gram da kıyma ilâve ederek, kıymalar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar kavurmakta devam etmeli, sonra bunlara; 1 tatlı kaşığı tuz ile, yarım kahve fincanı su içinde hallolmuş bir çeyrek kahve fincanı da tuzsuz domates salçası katarak, 5 dakika daha kavurmalı ve ateşten almalıdır.

3 — Bunu müteakip bir tencereye; yaprak, yaprak ayırmış olduğumuz lâhanalardan bir kat döşedikten sonra ,üstüne, hazırlamış olduğumuz kıymanın yarısını müsavi bir şekilde yaymalı, kıymanın üstüne tekrar bir kat lâhana döşedikten sonra, lâhananın üstüne kıymanın tamamını yaymalı, bunun üstüne de, sonuncu olarak üçüncü kat olan lâhanaları döşemeli, ve sonra bunlara; 2 bardak et suyu ilâve ederek, kapağı kapatılmış olarak lâhanaları ortadan daha az hararetteki ateşte 1 saat pişmeğe bırakmalıdır.

4 — Bir saat sonra, tepsiyi ateşten alarak fırına sürmeli, üstleri hafifçe pembeleşinceye kadar fırınlamalı, sonra da lâhanaları tepside dört köşe şekillere kesmeli ve servis yapmalıdır. Fırın yoksa, lâhanaları iyice sularını çekinceye kadar ateşte pişirdikten sonra kesmeli ve servis yapmalıdır.

LÂHANA FIRIN

2000 gr lâhana
300 gr kıyma
200 gr soğan (2 büyük)
120 gr margarin (6 çorba kaşığı)
2 bardak et suyu
2 kahve fincanı rende kaşar
1/4 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
250 gr süt (1 bardak)
4 adet yumurta
Tuz ve biber

1 — İki kilo lâhananın, kök ve dış kabuklarını çıkarıp attıktan sonra, lâhanaları yapraklara ayırmalı ve yapraklardaki kalın damarları da çıkarıp attıktan sonra bunları birer parmak inceliğinde doğramalı, yıkamalı ve süzdükten sonra bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir tencereye; 6 silme çorba kaşığı tereyağ ile, küçük kesilmiş 2 büyük baş soğan koyarak, soğanlar pembemsi bir hal alıncaya kadar kavurmalı, sonra bunlara; 300 gram kıyma ilâve ederek, kıymalar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar kavurmakta devam etmeli ve sonra bunlara; ince doğramış olduğumuz lâhanalarla yarım çorba kaşığı tuz ve 1 kahve kaşığı da karabiber katmalı ve lâhanalar da sularını çekinceye kadar kuvvetlice ateşte arada bir karıştırmak suretiyle 30 ilâ 35 dakika daha pişirilmelidir.

3 — Sularını çekince; bu kıymalı lâhanaları iki ilâ iki buçuk parmak genişliğinde bir tepsiye döşemeli, üstlerine de, içine bir çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası karıştırılmış, iki bardak et suyu ilâve ettikten sonra, tepsinin kapağını kapatmalı ve lâhanalar pişip de tepsideki su iyice çekerek ancak yağla kalmış bir hale gelinceye kadar hafif ateşte pişirmeli ve ılınmaya bırakmalıdır.

4 — Ilıyınca; lâhanaların üstlerine 2 kahve fincanı rende kaşar peyniri serptikten sonra, bir kuşaneye; 4 adet bütün yumurta kırarak, çatalla 2 dakika çırpmalı, sonra yumurtalara; soğuk bir halde 1 bardak da süt katarak, tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra, bu yumurtalı sütü tepsideki lâhanaya katmalı, tepsiyi orta harareteki fırına sürerek, lâhanaları 40 ilâ 50 dakika arasında pişirmeli ve dört köşe parçalara keserek servis yapmalıdır.

BRÜKSEL LÂHANASI TEREYAĞLI (Sote)

(Garnitür olarak kullanılacaksa yarısını yapmalıdır)

1200 gr Brüksel lâhanası
120 gr tereyağı (6 çorba kaşığı)
1 k. fincanı tavuk veya et suyu

Haşlamak için :
15 bardak su
2 silme çorba kaşığı tuz

1 — Bir tencereye; 15 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamağa bırakmalı, kaynayınca; üstlerindeki buruşuk ve sararmış yaprakları ayıklanmış ve aşağı yukarı aynı büyüklükte olan 1200 gram küçük Brüksel lâhanalarını ilâve ederek, lâhanaları hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar kuvvetli ateşte, kapaksız aşağı yukarı 12 ilâ 16 dakika arasında haşlamalı ve bir süzgeçten geçirmek suretiyle iyice süzülmelerini temin etmelidir.

2 — Diğer taraftan da bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı tereyağı koyarak, az kızdırmalı, sonra bu yağa, iyice süzülmüş lâhanaları ilâve ederek kuvvetlice ateşte tencereyi durmadan sallamak suretiyle lâhanaları, 5-6 dakika sote etmeli, sonra da bunlara; 3 silme çorba kaşığı tereyağı ile, varsa 1 kahve fincanı et veya bilhassa tavuk suyu katarak, 1 dakika daha hafif ateşte tencereyi salladıktan sonra, tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Lâhanaları tencereyi sallamak suretiyle pişirmelidir. Hiçbir surette kaşık kullanmak caiz değildir).

KARNIBAHAR MUSAKKASI

2000 gr karnıbahar
120 gr tereyağı (6 çorba kaşığı)
250 gr soğan (3 büyük)
200 gr Kıyma
4 bardak su veya et suyu
Tuz
Haşlamak için :
16 bardak su
1 limon suyu

1 — Bir tencereye; 6 silme çorba kaşığı tereyağı ile, küçük doğranmış 3 büyükçe soğan koyarak, soğanları 5 dakika kavurmalı, sonra soğanlara; 200 gram da kıyma ilâve ederek, kıyma suyunu salıp da, tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle kavurmakta devam etmeli, sonra bunlara; 4 bardak su veya et suyu ile 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve etmeli, tencerenin kapağını kapatmalı ve hafif ateşte kıymayı pişmeye bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan bir küçük tencereye; 16 bardak su, 3 silme çorba kaşığı tuz ile bir adet de limon suyu koyarak, kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna, koçan ve yaprakları çıkarılmış 2000 gram karnıbahar katarak karnıbaharı limonlu su içinde 5-6 dakika haşlamalı ve suyunu döktükten sonra, karnıbaharın çiçeklerini küçükçe dalları ile parçalara ayırmalıdır.

3 — Sonra, parçalara ayırmış olduğumuz bu karnıbaharları, hafif ha-

fif pişmekte olan soğanlı kıymalara ilâve ederek, karnıbaharları iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar ortadan daha az hararetteki ateşte 40-50 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

KARNIBAHAR TAVASI

1250 gr karnıbahar (1 orta baş)
20 bardak su
1 limon suyu
30 gram un (1/2 kahve fin.)
75 gr rende kaşar
(3 kahve fincanı)
2 yumurta
3 çorba kaşığı tuz
Kızartmak için :
225 gr zeytinyağı (1 bardak)
500 gr yoğurt

1 — Bir tencereye; 20 bardak su, 1 adet limon suyu ile 3 silme çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; kök ve yaprak kısımları kesilmek suretiyle çıkarılmış, 1250 gram ağırlığındaki bir baş karnıbahar ilâve ederek, karnıbaharı hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 15 ilâ 17 dakika arasında haşlamalıdır. (Karnıbaharları lüzumundan fazla haşlamamalıdır, aksi takdirde kızartmak için yumurtaya bulamak kabil olmaz.)

2 — Sonra, az haşlanmış bu karnıbaharı sudan çıkararak, bunların çiçeklerini ufak dallarıyla birlikte küçük parçalara ayırmalı, sonra da bunları teker, teker sırasiyle, evvelâ bir çanak içindeki una, rende kaşar peynirine, sonra da çalkanmış yumurtaya buladıktan sonra, yumurta ve kaşar peynirli küçük karnıbaharları, içinde kızdırılmış bir bardak zeytinyağı olan tavaya atarak, karnıbaharların evvelâ bir, sonra da diğer tarafları nar gibi pembe bir renk alıncaya kadar kızartmalı, üstüne çatal veya telle döğülmüş 500 gram yoğurt dökmeli ve servis yapmalıdır.

KARNIBAHAR GRATEN

1250 gr karnıbahar (1 orta)
16 bardak su
3 çorba kaşığı tuz
Salçası :
50 gr tereyağı
(2.1/2 çorba kaşığı)
40 gr un (3/4 kahve fincanı)
400 gr süt (1.1/2 bardak)
25 gr rende gravyer
(1 kahve fincanı)
50 gr ayrıca tereyağ
(2.1/2 çorba kaşığı)
Üstüne :
75 gr rende gravyer
(3 kahve fincanı)

1 — Büyücek bir tencereye, 16 bardak su ile 3 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna; koçan ve yaprakları kesilmek suretiyle çıkarılmış 1 orta baş karnıbahar koyarak, 15 ilâ 17 dakika arasında haşlanmaya bırakmalıdır. (Karnıbaharı lüzumundan fazla haşlamamalıdır, aksi takdirde, ileride görüleceği veçhile, salçalarken dağılarak ezik bir hal alır.)

2 — Sonra, az yumuşamış olan karnıbaharları sudan çıkararak, çiçeklerini küçük dallariyle birlikte ufak parçalara ayırmalı, sonra da bunları tepsi veya kokiy tâbir edilen büyük istiridye kabuklarına müsavi bir surette taksim ettikten sonra bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Bunu müteakip, bir kap veya kuşaneye; iki buçuk çorba kaşığı tereyağı ile, üç çeyrek kahve fincanı un koyarak, 2 ilâ 3 dakika kadar kavurmalı, ve kavrulmuş una, bir buçuk bardak da sıcak süt katmalı ve bir taraftan da hızlıca karıştırmak suretiyle sütü, mahlûta yedirmeli ve mahlûtu düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırarak pişirmekte devam etmeli; sonra buna, 1 tatlı kaşığı tuz ile fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış iki buçuk silme çorba kaşığı tereyağını azar, azar katmalı ve bir taraftan da hızlıca karıştırmakta devam ederek, bütün yağı mahlûta yedirmeli. Buna; 1 kahve fincanı da rende gravyer peyniri ilâve ettikten sonra kabı ateşten almalıdır.

4 — Bu sos ateşten alınıp 5 dakika kadar bekletildikten sonra, karnıbaharların üstüne dökülür, bunun üstüne de rendelenmiş kaşar peyniri serpildikten sonra, üstteki hararetli kızdırılmış fırına verilir. Üzeri kızarınca fırından çıkarılır ve servis edilir.

PIRASA TEREYAĞLI

3500 gr pırasa
100 gr tereyağ (5 çorba kaşığı)
100 gr soğan (1 büyük)
200 gr koyun eti
1 1/2 bardak et veya tavuk suyu
Tuz
1 adet yağ kâğıdı

1 — Bir kuşaneye; 2 silme çorba kaşığı tereyağ, küçük kesilmiş 1 büyük baş soğan ile, kuşbaşı kesilmiş 200 gram koyun eti koyarak, eti, suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle aşağı yukarı 20 ilâ 25 dakika kavurmalı, sonra kavrulmuş bu soğanlı ete yarım bardak su ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, hafif ateşte etleri 45

dakika kadar pişirmeli, ve ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Etler pişmekte iken, diğer taraftan da 3500 gram pırasanın püsküllü baş taraflarını kestikten sonra üst iki kabuklarını soymalı, sonra bunların imkân nisbetinde beyaz taraflarından olmak üzere birer parmak uzunluğunda parçalara keserek, içinde su olan bir kaba atmak suretiyle bütün pırasaları böylece küçük doğramalıdır. (Pırasaların lezzetli olabilmeleri için bunların behemahal beyaz taraflarını almak icap eder, yeşilimsi olan taraflarıyla ayrıca zeytinyağlı pırasa pişirmelidir.)

3 — Sonra bir tencereye yarım bardak et veya tavuk suyu, 3 silme çorba kaşığı tereyağı ile, küçük keserek su içine atmış olduğumuz aşağı yukarı 1000 ilâ 1100 gram gelmekte olan pırasa beyazlarını iyice süzülmüş olarak koymalı, tencerenin kapağı kapatılmış olarak ve aynı zamanda tencereyi ikide bir silkmek suretiyle, kuvvetlice ateşte pırasaları 20 dakika kadar buğulamalı, sonra da ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

4 — Sonra, kuşbaşı etleri kuşanenin ortasına yayarak yerleştirdikten sonra, üstlerine de, yanyana ve üstüste koymak suretiyle, buğulamış olduğumuz pırasaları istiflemeli, sonra da bunlara; pırasaları buğulamış olduğumuz tereyağlı su ile geri kalan yarım bardak et veya tavuk suyunu da ilâve ederek, üstlerine, ıslatılmış ve buruşturulmuş bir de yağ kâğıdı örtmeli, sonra tencerenin kapağını kapatarak, pırasaları iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar, ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı bir, bir çeyrek saat pişirmeli ve tencereyi altüst etmek suretiyle pırasaları tabağa almalı ve derhal servis yapmalıdır. (Kuşanedeki su çok azalmış olmasına rağmen pırasalar pişmemişse, bir miktar daha sıcak su ilâve etmelidir.)

KEREVİZLİ PIRASA TERBİYELİ

1000 gr pırasa
500 gr kereviz kökü
200 gr koyun döşü
120 gr tereyağı
(6 çorba kaşığı)
150 gr soğan (2 orta)
3 bardak su veya et suyu
Tuz
Terbiyesi :
2 yumurta
1/2 limon
1/2 bardak pırasa suyu

1 — Bir tencreye; 6 silme çorba kaşığı tereyağı, küçük kesilmiş 2 or-

ta baş soğan ile, kuşbaşı doğranmış döş tarafından 200 gram koyun etı koyarak, et ve soğanlar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar orta harareteki ateşte arada bir karıştırmak suretiyle 20 ilâ 30 dakika pişirmeli, sonra etlere, 6 bardak su veya et suyu ile 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve cderek tencerenin kapağını kapatmalı, 1 saat hafif ateşte pişmeye bırakmalıdır.

2 — Bir saat sonra, tencereye; çok yeşil ve püsküllü tarafları kesilmiş, üst iki sıra kabukları soyulmuş ve yarım parmak kalınlığında parçalara kesilmiş 1000 gram pırasa ile, soyulmuş ve yarım ay şeklinde ve yarım parmak kalınlığında doğranmış 500 gram kereviz kökünü ilâve ederek, pırasa ve kerevizler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar orta harareteki ateşte aşağı yukarı 1 saat pişirmeli ve tencerenin içinden yarım bardak kadar suyunu almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Sonra, bir kuşaneye; 2 adet yumurta ile yarım adet limon suyu koyarak, üç beş defa çalkaladıktan sonra, buna azar, azar olmak üzere yarım pardak pırasa suyunu katmalı ve karıştırmak suretiyle her ikisini birbirleriyle hal etmeli, sonra da bu terbiyeyi, hafif ateşteki pırasalara katarak, üç taşım kaynattıktan sonra servis yapmalıdır.

PIRASA FIRIN

2000 gr pırasa
300 gr kıyma
100 gr soğan (1 büyük)
100 gr tereyağı
(5 çorba kaşığı)
2 bardak et suyu
50 gr rende kaşar
(2 kahve fincanı)
1/2 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası
250 gr süt (1 bardak)
4 yumurta
Tuz, karabiber

1 — İki kilo pırasanın çok yeşil olan kısımlariyle püsküllü olan baş taraflarını kesip attıktan sonra, üstlerindeki iki sıra kabuklarını soymalı, bunları azamî bir santim genişliğinde halkalara keserek yıkamalı, iyice süzmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip, bir tencereye; 5 silme çorba kaşığı tereyağı ile küçük doğranmış 1 büyükbaş soğan koyarak, soğanlar pembemsi bir renk alıncaya kadar kavurmalı, sonra bunlara; 300 gram kıyma ilâve ederek, kıymalar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar kavurmakta devam etmeli, sonra bu soğanlı kıymalara; ince doğramış olduğumuz pırasaları, yarım çorba kaşığı tuz ve iki kahve kaşığı da karabiber katmalı ve pıra-

saları, kıymalarla orta harareteki ateşte arada bir karıştırmak suretiyle 20 ilâ 25 dakika pişirmelidir.

3 — Sonra bu kıymalı pırasaları, iki ilâ ikibuçuk parmak genişliğinden fazla olmamak üzere bir tepsiye döşemeli, üstlerine de, içine bir çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası karıştırılmış iki bardak et suyu ilâve ettikten sonra, tepsinin kapağını kapatmalı ve pırasalar pişip, tepsideki suyu da iyice çekerek yağla kalmış bir hale gelinceye kadar, hafif ateşte pişirmeli ve ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

4 — Pırasalar ılıdıktan sonra pırasaların üstlerine, iki kahve fincanı rende kaşar peynirini muntazam bir şekilde serptikten sonra, bir kuşaneye; 4 adet bütün yumurta kırarak, tel veya çatalla iki dakika kadar dövmeli, sonra bunlara; soğuk bir halde bir bardak süt katarak tekrar iyice bir karıştırmalı ve bu yumurtaları sütü tepsideki pırasalara katmalı, sonra da tepsiyi, orta harareteki fırına sürerek, pırasaları yakmadan 40 ilâ 50 dakika arasında pişirmeli ve dört köşe parçalara kesmeli ve servis yapmalıdır.

KIŞ TÜRLÜSÜ TEREYAĞLI

500 gr patates (3 büyük)
400 gr kereviz (3 orta)
250 gr havuç (3 orta)
500 gr pırasa
150 gr arpacık soğanı (15 adet)
140 gr tereyağı (7 çorba kaşığı)
200 gr koyun döşü
4 bardak et suyu veya su
Tuz

1 — Bir tencereye; bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağı, kabuğu soyulmuş 15 adet arpacık soğanı ile, döş tarafından kuşbaşı doğranmış 200 gram koyun eti koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı, et ve soğanlar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle orta harareteki ateşte aşağı, yukarı 20 dakika pişirmeli, sonra bunlara; 5 bardak et suyu ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek hafif ateşte bir buçuk saat pişmeye bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan, bir başka tencereye; bir bardak su, soyulmuş, yarım parmak inceliğinde ve yarım daire şeklinde küçük doğranmış 3 orta baş kereviz, püsküllü ve yeşil tarafları atılmış, üstünün iki yaprağı soyulmuş ve yarım parmak uzunlukta parçalara doğranmış 500 gram pırasa ile, birbuçuk silme çorba kaşığı tereyağı koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve tencereyi ikide, bir sallamak suretiyle, bunları kuvvetlice ateşte 15 dakika kadar sote edercesine pişirmeli ve tencereyi ateşten ala-

rak, kereviz ve pırasaları suyu ile birlikte, olduğu gibi et tenceresine katmalı ve pişirmeğe devam etmelidir.

3 — Bunu müteakip, bir tavaya; 4 silme çorba kaşığı tereyağı koyarak ince kesilmiş 3 orta baş havuç katarak, havuçları yağda 3-4 dakika sote edercesine pişirmeli, sonra havuçları bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak yağdan çıkararak, bunları da et tenceresine katmalı, tavadaki kızgın yağa, soyulmuş, yarım parmak kalınlığında ve yarım daire şeklinde parçalara doğranmış 2 büyük sarı patates ilâve ederek, tavayı sallamak suretiyle patatesleri de yağda 5 dakika kadar sote ettikten sonra, bunları da yağı ile birlikte olduğu gibi et tenceresine katmalı, et ve sebzeler iyice pişmiş bir hale gelinceye kadar orta hararetteki ateşte pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

HAVUÇ KIZARTMASI YOĞURTLU

1500 gr büyük kızartmalık havuç
10 bardak su
Kızartmaya :
300 gr un (6 kahve fincanı)
420 gr su (5.1/2 kahve fincanı)
300 gr zeytinyağı (1.1/2 bardak)
500 gr yoğurt
Tuz

1 — Bir tencereye 10 bardak su koyarak kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; kazınmış, bıçak sırtı inceliğinde meyilli dilimlere kesilmiş, kızartmalık tâbir edilen, gayet büyüklerinden 1500 gram havuç dilimlerini atarak, havuçlar az yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlamalı, süzgeçten geçirmek suretiyle suyunu süzmeli ve iyice soğumaya bırakmalıdır.

2 — Havuçlar soğuyunca, bir sahan veya çukur tabağa; 6 silme kahve fincanı un koyduktan sonra, üstüne azar, azar ve sicim gibi akıtmak suretiyle beş buçuk kahve fincanı da su ilâve etmeli ve bir taraftan da hızlıca karıştırarak bunları düğün çorbası koyuluğunda bir bulamaç haline getirmelidir.

3 — Bulamacın hazırlanması sona erince, soğumaya bırakmış olduğumuz havuçları teker, teker olmak üzere bulamacı una batırarak, üstlerini bulamaçlamalı, sonra da üstleri bulamaçlanmış bu havuçları, her seferinde dört, beş dilimden fazla olmamak üzere, içinde dumanı tütercesine kızdırılmış bir buçuk bardak zeytinyağı olan tavaya atarak havuçların evvelâ bir, sonra da diğer tarafları nar gibi oluncaya kadar orta hararette kızartmalı ve kızarmış bu havuçları delikli kepçe ile tabağa

alarak diğer partiyi tavaya atmak suretiyle bütün havuçları böylece sıralamalı ve yanında döğülmüş ve hafifçe sulandırılmış yoğurt olduğu halde servis yapmalıdır.

PATATES HAŞLAMASI TEREYAĞLI

1250 gr sarı patates
90 gr tereyağı (5.1/2 çorba k.)
1 demet maydanoz
Tuz

1 — Bir tencereye; yıkanmış 1250 gram sarı patates, 1 çorba kaşığı tuz ile, üstlerini rahatça kaplıyabilecek kadar su koyarak ateşe oturtmalı ve patatesler yumuşak bir hal alıncaya kadar, aşağı, yukarı 30 dakika hafif ateşte haşlamaya bırakmalı, ve çıkararak kabuklarını soymalıdır.

2 — Soyulmuş bu patatesleri bir tabağa yerleştirdikten sonra üstlerine; yıkanmış ve kıyılırcasına küçük doğranmış 1 demet maydanoz, erimiş ve ılık bir halde beş buçuk silme çorba kaşığı tereyağ veya margarin ilâve etmeli ve servis yapmalıdır.

PATATES SOTESİ

1250 gr sarı patates
100 gr tereyağı (5 çorba kaşığı)
Tuz

1 — Bir tencereye, yıkanmış 1250 gram sarı patates, 1 çorba kaşığı tuz ile, üstlerini rahatça kaplıyabilecek kadar su koyarak, ateşe oturtmalı ve patatesler ancak yumuşak bir hal alıncaya kadar, aşağı yukarı 25 dakika haşlamalı ve sudan çıkararak kabuklarını soymalı ve yarım parmak kalınlığında yuvarlak dilimlere kesmelidir.

2 — Sonra, yayvanca bir tencereye veya sahana; beş silme çorba kaşığı tereyağı koyarak eritmeli, sonra erimiş bu yağa, yuvarlak dilimlere kesmiş olduğumuz patatesleri ilâve ederek, kapağını kapatmalı ve bir müddet sonra diğer tarafını çevirmek suretiyle patateslerin her iki tarafları pembeleşinceye kadar ortadan daha az harareteki ateşte aşağı yukarı 15 ilâ 20 dakika sote etmeli ve tencereyi ateşten alarak, üstlerine yıkanmış ve kıyılmış yarım demet maydanoz ile 1 tatlı kaşığı da tuz serpmeli ve derhal servis yapmalıdır.

PATATES PÜRESİ

1250 gr beyaz patates
100 gr tereyağı (5 çorba kaşığı)
300 gr süt (1/4 bardak)
Tuz

1 — Bir tencereye; soyulmuş ve küçük doğranmış 1250 gram pürelik

beyaz patates koyarak, üstlerini iyice kaplıyabilecek kadar su ilâve etmeli, sonra da patatesler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 25 dakika haşlamalı ve bir süzgeçten geçirmek suretiyle suyunu döktükten sonra, bunları kalınca delikli bir kalbur veya pompres tâbir edilen makineden geçirmek suretiyle püre haline getirmelidir. (Patatesler et suyunda haşlanacak olursa, yağ miktarını 100 gramdan 50, hattâ hastalar için 20 grama düşürmek mümkündür.)

2 — Sonra, püre patateslere; 5 silme çorba kaşığı tereyağı, 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek hafifçe ateş üstünde aşağı yukarı 5 dakika kadar tel veya çatalla karıştırmak suretiyle yağı patateslere yedirmeli, bunlara; sıcak veya ılık bir halde bir, bir çeyrek bardak da süt katarak, tekrar iyice bir karıştırmalı ve servis yapmalıdır.

NOT : Bu püreye 300 gram süt yerine, 150 gram süt, 150 gram da çiğ krema konulacak olursa daha nefis olur.

PATATES TAVASI

1250 gr sarı patates
280 gr zeytinyağı (1.1/4 bardak)
Tuz

1 — İçinde kızdırılmış ve bir, bir çeyrek bardak zeytinyağı olan tavaya; soyulmuş ve parmak şeklinde ince uzun veya yarım parmak kalınlığında, yuvarlak doğrandıktan sonra 15 dakika kadar soğuk suda yatırılmış, süzülmüş ve peçeteye yaymak suretiyle kurulanmış 1250 gram sarı patates alarak, patateslerin hafifçe renkleri dönünceye kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 8 dakika kızartmalı ve patatesleri bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak tavadan çıkararak bir sahana almalı, ancak bir dakika dinlenmeye bırakmalıdır.

2 — Bir dakika sonra, dinlenmiş patatesleri, tekrar ateş üstündeki kızgın yağa atarak, patateslerin her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar, arada bir karıştırmak suretiyle aşağı yukarı 10 ilâ 12 dakika daha kızartmalı ve iyice süzülmüş olarak tavadan tabağa almalı ve tuzladıktan sonra servis yapmalıdır.

PATATES KIYMALI

1500 gr sarı patates
80 gr tereyağı (4 çorba kaşığı)
120 gr z. yağ (6 çorba kaşığı)
300 gr soğan (3 büyük)
250 gr kıyma
500 gr domates (3 büyük) veya 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tamek)
3 bardak su
3 yeşil biber (varsa)
Tuz biber

1 — Bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı margarin veya tereyağı ile, küçük kesilmiş 3 büyük baş soğan koyarak 5 dakika kavurmalı, sonra bunlara; 250 gram kıyma, 2 kahve kaşığı karabiberle 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, kıymalar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar aşağı yukarı 15 dakika kavurmakta devam etmeli, bu soğanlı kıymalara; kabukları soyulmuş ve küçük doğranmış 3 büyük domates veya yarım bardak suda hallolmuş 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve etmeli ve çok hafif ateşte hafif pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Kıymalar pişmekte iken, diğer taraftan da 1500 gram sarı patatesin kabuklarını soyduktan sonra, bunları ister parmak kalınlığında yuvarlaklara, ister dörde kesmek suretiyle küçük parçalara doğramalı ve kararmamaları için de, patatesleri, içinde su olan bir tencereye atmalı ve sonra da bunları iki üç seferde olmak üzere, içinde dumanı tütercesine kızdırılmış 6 silme çorba kaşığı zeytinyağ olan tavaya atarak, patateslerin her tarafı hafifçe pembeleşinceye kadar kızartmak ve kızaranları yağdan çıkararak kıyma tenceresine katmak ve diğer parti patatesleri tavaya atmak suretiyle kızartmalıdır. (Son parti patatesleri kızarttıktan sonra bunları tavanın içindeki yağı ile birlikte kıyma tenceresine katmalıdır.)

3 — Sonra, kıymalı patates tenceresine; 3 bardak su, küçük kesilmiş 3 yeşil biberle 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederk tencerenin kapağını kapatmalı ve patatesleri orta hararetteki ateşte 25 ilâ 30 dakika daha pişirmeli, tabağa alarak servis yapmalıdır.

PATATES KÖFTESİ

1000 gr sarı patates
200 gr rende kaşar (2 bardak)
veya
250 gr beyaz peynir
40 gr un (3/4 kahve fincanı)
3 bütün yumurta
335 gr z. yağı (1.1/2 bardak)
Tuz, karabiber

1 — Bir tencereye; yıkanmış 1000 gram sarı patates ile, üstlerini rahatça kaplıyabilecek kadar su koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı ve patatesleri 25 ilâ 30 dakika kadar haşladıktan sonra sularını süzmeli ve kabuklarını soymalıdır. (Su içinde patatesler patlamaya yüz tutar, tutmaz derhal sudan çıkarmalıdır, aksi taktirde patatesler su çeker ve böylelikle hamur haline gelir ve kızartmak kabil olmaz.)

2 — Sonra, kabukları soyulmuş bu patatesleri, et makinesi veya pompresten (patates sıkıcı) geçirerek püre haline getirmeli püre halin-

deki sıcak veya ılık patatesleri soğutmadan, bunlara; iki bardak rende kaşar veya gravyer, yahut da ezilerek macun haline getirilmiş 250 gram beyaz peynir, üç çeyrek kahve fincanı un, 3 adet bütün yumurta, 1 kahve kaşığı karabiber, yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek iyice yoğurmak suretiyle bunları hamur yapmalıdır.

3 — Sonra, elde edilen bu hamurdan, irice ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, iki avuç içinde yuvarlamak suretiyle bunlara, parmak biçiminde şekiller verdirmeli ve yapışmaması için de bunları, içi hafifçe unlanmış bir tepsiye döşemeli, sonra bu patatesleri içinde kızdırılmış bir buçuk bardak zeytinyağı olan tavaya atarak harareti bir parçacık azaltmalı, ve köftelerin her tarafı nar gibi oluncaya kadar kızartmalı, sonra da köfteleri bir delikli kepçe ile tavadan, tabağa alarak derhal servis yapmalıdır. (Köfteler pişerken çatlamağa başlarsa ateşin hararetini arttırmalıdır).

NOT : Kullanılacak olan patates, 10 ilâ 45 günlük arasında yeni mahsul taze patates ise; patates dozunu yüzde 20 ilâ 25 nisbetinde arttırmak, yani yukarıda gösterilen malzeme miktarına nazaran patates dozunu 1000 gramdan 1250 grama iblâğ etmek icap eder. Aksi takdirde köftelerin tavada dağılmasına sebebiyet verilmiş olur.

KIYMALI MERCİMEK

400 gr siyah mercimek
120 gr tereyağı (6 çorba kaşığı)
300 gr soğan (3 büyük)
200 gr yağlıca kıyma
400 gr domates (2 büyük) veya
75 gr tuzsuz domates salçası (3/4 kahve fincanı)
8 bardak su veya et suyu
1 kahve kaşığı karabiber
Tuz

1 — Bir tencereye; 6 silme çorba kaşığı tereyağı ile, küçük kesilmiş 2 büyük baş soğan koyarak, soğanları 5 dakika kadar kavurmalı, bunlara 200 gram kıyma, 1-2 kahve kaşığı karabiber ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, kıymalar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle 15-20 dakika kadar pişirmeli. Sonra bunlara; soyulmuş ve küçük doğranmış 2 büyük domates veya üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile 8 bardak da su veya et suyu katarak, gayet hafif ateşte kıymaları pişmeye bırakmalıdır.

2 — Kıyma hazırlanmakta iken, diğer taraftan da; taşları ayıklanmış, bir gece suda yatırılmış siyah mercimeklerin, suyunu döktükten sonra,

bunları, içinde 12 bardak su kaynamakta olan bir tencereye katarak, mercimekleri 10 dakika haşlamalı, sularını dökmeli, sonra da süzülmüş bu mercimekleri, hafif, hafif pişmekte olan kıymalı suya ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve mercimekler pişip de iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar, ortadan daha az hararetteki ateşte 45 ilâ 60 dakika arasında pişirmeli. Tabağa alarak servis yapmalıdır.

KIRMIZI MERCİMEK MISIR USULÜ

300 gr kırmızı mercimek
1 büyük baş soğan
4 diş sarmısak
10 bardak et suyu
1 çay kaşığı kimyon
1 büyük domates
200 gr ince doğranmış soğan (2 büyük)
60 gr tereyağ (3 çorba kaşığı)
80 gr pirinç (1 kahve fincanı)
Tuz ve biber

1 — Bir tencereye ayıklanmış ve yıkanmış 300 gram kırmızı mercimek, 10 bardak et suyu, 1 büyük baş soğan, 4 diş sarmısak, 1 büyük domates ile 1/2 çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, tencereyi orta hararetteki ateşe oturtmalı, mercimekler iyice ezik bir hal alıncaya kadar haşlamalı, sonra da mercimeklerin suyunu süzmek suretiyle suyunu bir yana bırakmalı. Süzülmüş mercimekleri bir kalburdan geçirmeli ve sonra da elde edilen bu püreyi bir yana bırakmış olduğumuz et suyuna katmalıdır.

2 — Elde edilen mercimekli et suyuna 1/2 tatlı kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı kimyon ilâve ederek, suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca; buna yıkanmış 1 dolu kahve fincanı pirinç ilâve etmeli ve pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Küçük bir kaba 3 silme çorba kaşığı tereyağı ile, çentilircesine küçük kesilmiş 2 büyük baş soğan ilâve ederek, soğanlar pembemsi bir hal alıncaya kadar kavurmalı ve kavrulmuş soğanı, mercimeklere ilâve etmek suretiyle iyice bir karıştırmalı, tabağa alarak servis yapmalıdır.

KURU BAKLA EZMESİ (Fava) İZMİR USULÜ

400 gr kuru bakla
300 gr soğan (3 büyük)
115 gr zeytinyağı (1/2 bardak)
8 bardak su
1/2 demet tereotu
1/2 çorba kaşığı toz şeker
Tuz
Üstüne :
60 gr zeytinyağı (1 kahve fin.)
1 adet limon
1/2 demet tereotu

1 — Bir tencereye; yıkanmış olan 400 gram iç kabukları çıkmış halde satılan, kuru bakla ile dörde bölünmüş 3 büyük baş soğan, yarım bardak zeytinyağı, 8 bardak su, yarım çorba kaşığı toz şeker, 2 tatlı kaşığı da tuz koyarak, kapağını kapatmalı ve baklalar iyice pişip de dağılır bir hal alıncaya kadar ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı 2 saat pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Pişince; baklaları bir kevgir veya süzgeçten geçirerek püre haline getirdikten sonra bunlara; kıyılmış yarım demet tereotu ilâve etmeli ve tekrar ateşe oturtarak, bir taşım daha kaynattıktan sonra tabağa dökmeli ve iki saat kadar bir tarafa bırakarak, iyice dondurduktan sonra üstüne; 1 kahve fincanı zeytinyağ gezdirmeli ve yanında limon olduğu halde servis yapmalıdır.

NOT : Küçükçe kesilmiş soğanlar zeytinyağında pembeleştikten sonra, 8-10 saat suda yatırılmış ve süzülmüş baklaları ilâve ederek, bir iki dakika kavrulduktan sonra su vesairesi ilâve edilmek suretiyle de baklayı pişirmek kabildir. Bu tarzda pişirilen baklalar daha lezzetli fakat ağırca olurlar.

KURU BAMYA ETLİ

150 gr kuru bamya
200 gr margarin veya tereyağı (10 çorba kaşığı)
250 gr soğan (3 orta)
250 gr koyun döşü
100 gr havuç (1 büyük)
6 bardak su veya et suyu
2 adet limon
Tuz

1 — Bir tencerenin dörtte üçüne kadar su doldurduktan sonra buna 1 limon sıkarak suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; ipleri ile birlikte olmak üzere, 150 gram kuru bamya ilâve ederek, bamyaları ancak 10 dakika haşlamalı ve haşlanmış bamyaları ateşten alarak, üstüne bir miktar soğuk su ilâve etmeli ve bamyalar içinde oldukları halde, su iyice soğuyup da bamyalar şişinceye kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan da bir tencereye; 10 silme çorba kaşığı margarin veya tereyağı, küçük doğranmış 3 orta baş soğan ile, kuşbaşı doğranmış 250 gram koyun döşü koyarak, et ve soğanları sularını salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle bunları 15 ilâ 20 dakika arasında pişirmeli, sonra bu etlere; kazınmış ve yarım parmak en ve boyunda küçük parçalara doğranmış bir büyükçe havuç, 6 bardak su veya

et suyu ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve orta harareteki ateşte bir saat pişmeğe bırakmalıdır.

ETLİ DOLMA İÇİ

Aaşğıda tarif edeceğimiz iç her ne kadar reçetelerde tarif etmiş olduğumuz içler mertebesinde lezzetli değilse de daha hafif ve pratiktir. Arzu edildiği takdirde reçetelerimizde göstermiş olduğumuz malzeme miktariyle aynen aşağıda tarif edildiği veçhile iç yaparak, bütün dolmalarda kullanmak pek kabildir.

1 — Bir tepsiye, kıyma, küçük kesilmiş soğan, yağ, pirinç, kıyılmış tereotu, 1 kahve fincanı su koyarak hepsini 5 dakika yoğurmalıdır.

2 — Sonra elde edilen bu içi, dolmalarda iç olarak kullanmalıdır.

YAPRAK DOLMASI ETLİ

600 gr yağlıca kıyma
80 gr tereyağı
(4 çorba kaşığı)
175 gr soğan (2 orta)
65 gr pirinç (1 kahve fincanı)
1 demet tereotu
3 bardak su
350 gr asma yaprağı
250 gr yoğurt
Tuz, biber

1 — Bir kap içinde kaynamakta olan suya; 350 gram asma yaprağını atarak, yaprakların renkleri dönünceye kadar aşağı yukarı 5 dakika haşlamalı ve delikli kepçe ile sudan alarak tam ortalarındaki kalın damarları çıkarmak suretiyle yaprakları ikiye bölmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı tereyağı ile küçük kesilmiş 2 orta baş soğan koyarak, soğanlar pembemsi bir renk alıncaya kadar karıştırarak kavurmalı, sonra bu soğanlara 1 bardak su ile ayıklanmış ve yıkanmış 1 kahve fincanı pirinç ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler suyunu çekip de pilâvımsı bir hal alıncaya kadar orta harareteki ateşte 10 dakika kadar pişirmelidir.

3 — Pirinçler sularını çekince; tencereyi ateşten almalı ve bunlara kemiksiz olarak tartılmış 600 gram kıyma, ince doğranmış 1 demet tereotu, 1 kahve kaşığı karabiber ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, hepsini 5 dakika kadar yoğurmalı sonra yoğrulmuş bu kıymadan irice fındık büyüklüğünde parçalar kopararak, bunları, haşlanmış ve ikiye böl-

müş olduğumuz yaprakların sağ ve solunu kıymanın üstüne çevirdikten sonra yaprağın uzunluğuna doğru sigara sarar gibi yuvarlamak ve sarmak suretiyle küçük dolmacıklar vücude getirmeli ve her sardıkça da bu dolmacıkları küçük bir tencereye veya kuşaneye istiflemelidir.

4 — Tencereye istiflemiş olduğumuz dolmalara; 2 silme çorba kaşığı tereyağı ile 2 bardak da su ilâve ederek, üstlerine bir tabak kapatmalı, tabağın üstüne de ağırlık mahiyetinde bir taş oturttuktan sonra, tencerenin kapağını kapatmış olarak orta hararetteki ateşte dolmaları 35-40 dakika pişirmeli ve tabağa alarak yanında döğülmüş yoğurt olduğu halde servis yapmalıdır.

LÂHANA DOLMASI ETLİ

500 gr kıyma
80 gr tereyağı (4 çorba kaşığı)
250 gr soğan (3 büyükçe)
50 gr pirinç (3/4 kahve fin.)
1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası (Tamek)
3 bardak su
1500 gr dolmalık lâhana
Tuz, biber

1 — Aşağı yukarı 1500 gram ağırlığındaki dolmalık bir baş lâhanayı ortasından ikiye kestikten sonra, ortasının göbek kısmını çıkarmalı, sonra göbeği çıkmış lâhanayı, içinde üç bardak su olan tencereye koyduktan sonra, üstlerine 2 çorba kaşığı tuz serpmeli ve tencerenin kapağını kapatarak bunları kuvvetli ateşte bir taşım kaynatmalı. Lâhanaları bir delikli kepçe ile sudan çıkararak soğuduktan sonra damarlı, sert kısımlarını çıkarmalı ve el büyüklüğünde parçalara böldükten sonra bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Lâhanalar pişmekteyken diğer taraftan da bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı tereyağı ile küçük kesilmiş 3 büyükçe baş soğan koyarak, soğanları iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar kavurmalı ve kavrulmuş bu soğanlara bir bardak su ile, ayıklanmış ve yıkanmış üç çeyrek kahve fincanı da pirinç ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı. Pirinçler sularını çekip de pilâvımsı bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte 10 dakika pişmeye bırakmalıdır.

3 — Sularını çekince; tencereyi ateşten almalı ve buna; kemiksiz 500 gram kıyma, yarım çorba kaşığı tuz ile, karabiber de ilâve ederek 5 dakika kadar yoğurmalı, bu kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar kopa-

rarak, bunları haşlamış ve parçalara ayırmış olduğumuz lâhanaların içlerine koymalı. Lâhanaların sağ ve solunu kıymanın üstüne çevirdikten sonra uzunluklarına doğru sigara sarar gibi sarmak ve yuvarlamak suretiyle dolmalar vücude getirmeli ve her sarılan dolmayı da küçük bir tencereye veya kuşaneye istiflemelidir.

4 — Sarılmaları sona erince tencereye; 2 silme çorba kaşığı tereyağı ile 2 bardak su içinde hallolmuş 1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası ilâve ederek, üstüne bir kapak kapatmalı ve daha sonra da tencerenin kapağını kapatarak, dolmaları orta hararetteki ateşte 30-40 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

DOMATES DOLMASI ETLİ

1600 gr dolmalık domates (12 adet)
60 gr tereyağı (3 çorba kaşığı)
1.1/2 bardak su
Tuz
İçi :
400 gr yağsız kıyma
40 gr tereyağı (2 çorba kaşığı)
150 gr soğan (2 orta)
40 gr pirinç (3/4 kahve finc.)
5 dolmalık domatesin içi
3/4 bardak su
1 demet tereotu
Tuz, biber

1 — Olmuş olmayan düzgünce ve aşağı yukarı hepsi aynı boyda 12 adet dolmalık domatesin üst taraflarından ince bir kapak kestikten sonra domateslerin içlerini pek derin olmamak üzere bir kaşıkla oymak suretiyle çıkarmalı, domatesi ve içleri ayrı, ayrı kaplarda olmak üzere birer tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip, bir kuşaneye; 2 silme çorba kaşığı tereyağı ile küçük doğranmış 2 orta baş soğan koyarak, soğanları hafif sarı bir renk alıncaya kadar kavurmalı, sonra bu soğanlara üç çeyrek bardak su ile, ayıklanmış ve yıkanmış üç çeyrek kahve fincanı pirinç ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler suyunu çekip de pilâvımsı bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 10 dakika pişmeğe bırakılmalıdır.

3 — Pirinçler sularını çekince; tencereyi ateşten alarak, buna; kemiksiz olarak tartılmış 400 gram yağsız kıyma, kıyılmış 1 demet tereotu, 1 kahve kaşığı karabiber ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, beş dakika kadar yoğurmalı, sonra da bunlara; gayet küçük kesilmiş olarak, içleri çıkarılmış domateslerden 5 tanesinin içini ilâve ettikten sonra tekrar iyice bir karıştırmalı ve bu kıyma içini, içlerini boşaltmış olduğumuz domateslerin içlerine doldurmalı. Doldurulan her domatesin üstüne kapak-

larını kapattıktan sonra, bunları, kapaklı tarafları üste gelmek üzere bir tepsiye yerleştirmelidir.

4 — Domateslerin doldurulmaları ve tepsiye yerleştirilmeleri sona erince; bunlara üç silme çorba kaşığı tereyağı, 1 tatlı kaşığı tuz ile 1.1/2 bardak da su koyarak tencerenin kapağını kapatmalı ve domatesler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları orta hararetteki ateşte 30-35 dakika pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

BİBER DOLMASI ETLİ

500 gr dolmalık biber (12 büyükçe)
60 gr tereyağı (3 çorba kaşığı)
2 bardak su
Tuz
İçi :
400 gr yağsız kıyma
40 gr tereyağı (2 çorba kaşığı)
150 gr soğan (2 orta)
40 gr pirinç (3/4 kahve fin.)
3/4 bardak su
1 demet tereotu
Tuz, biber

1 — Hepsi aşağı yukarı aynı boyda olan 12 adet büyükçe dolmalık biberlerin saplı taraflarından çok ince kesmek suretiyle birer kapak çıkardıktan sonra biberlerin içlerindeki çekirdekleri kaşıkla almak suretiyle bütün biberlerin içlerini temizlemeli ve iyice yıkayarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip, bir kuşaneye; 2 silme çorba kaşığı tereyağı ile küçük doğranmış 2 orta soğan koyarak, soğanları hafif sarı bir renk alıncaya kadar kavurmalı, sonra da soğanlara, üç çeyrek bardak su ile, ayıklanmış ve yıkanmış üç çeyrek kahve fincanı pirinç ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı, ve pirinçler suyunu çekip de pilâvımsı bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte, aşağı yukarı 10 dakika pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Pirinçler sularını çekince; tencereyi ateşten alarak buna, kemiksiz olarak tartılmış 400 gram yağsız kıyma, kıyılmış 1 demet tereotu, 1 kahve kaşığı karabiber ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, bir 5 dakika kadar yoğurmalı, sonra da bunlara; kabukları çıkarılmış ve kıyılırcasına küçük doğranmış 2 küçükçe domates ilâve ettikten sonra, tekrar iyice karıştırmalı ve bu kıyma içini, içlerini boşaltmış olduğumuz biberlerin içlerine doldurmalı ve üstlerine kapaklarını kapattıktan sonra, bir tepsiye yerleştirmelidir.

4 — Biberlerin doldurulmaları ve tepsiye yerleştirilmeleri sona erince, bunlara; 3 silme çorba kaşığı tereyağı, 2 tatlı kaşığı tuz ile iki bardak da su ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve biberler iyice pişmiş

bir hal alıncaya kadar bunları orta hararetteki ateşte 40 ilâ 60 dakika arasında pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

KABAK DOLMASI

1250 gr kabak
40 gr tereyağı (1 çorba kaşığı)
400 gr domates (3 büyük) veya
50 gr tuzsuz domates salçası (1/4 kahve fincanı)
3 bardak su
1 demet tereotu
Tuz

İçi :
300 gr kıyma
30 gr tereyağı (1.1/2 çorba k.)
100 gr soğan (1 büyükçe)
30 gr pirinç (1/2 kahve fin.)
1/2 bardak su
1/2 demet maydanoz
Tuz, biber

1 — Kart olmayan, kısa, fakat kalınca 1250 gram kabağın, yeşilleri görününceye kadar üstlerini kazıdıktan sonra, bunların içlerini, yani çekirdekli olan kısımlarını, bir bıçakla oymalı ve oyulan her kabağı da içinde su olan tencereye atmak suretiyle, bütün kabakları böylece kazımalı, oymalı, sonra da bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir kuşaneye; bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağ, çentilircesine küçük kesilmiş 1 büyükçe baş soğan koyarak, soğanları sarı bir renk alıncaya kadar kavurmalı, sonra kavrulmuş bu soğanlara; yarım bardak su ile, ayıklanmış ve yıkanmış yarım kahve fincanı pirinç katarak, tencere kapatılmış olarak, pirinçler suyunu çekip de pilâvımsı bir hal alıncaya kadar, orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 10 dakika pişmeğe bırakılmalıdır.

3 — Pirinçler suyunu çekince tencereyi ateşten alarak, buna, kemiksiz olarak tartılmış 300 gram kıyma, kıyılırcasına küçük doğranmış yarım demet maydanoz; 1 kahve kaşığı karabiber ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, beş dakika kadar yoğurmalı, sonra yoğurmuş olduğumuz bu kıyma içini, içlerini oymuş olduğumuz kabakların oyuk kısımlarına sıkıca doldurmalı. Doldurmuş olduğumuz her kabağı da altı yayvanca bir tencereye yerleştirmelidir.

4 — Kabakların doldurulması sona erince, bunlara 2 silme çorba kaşığı tereyağı ile, 3 bardak sudan yalnız bir kahve fincanı ilâve ederek, tencerenin kapağı kapatılmış olarak kabakların renkleri hafifçe dönünceye kadar orta hararetteki ateşte aşağı, yukarı 15 dakika pişirmeli, sonra bu kabaklara 2 tatlı kaşığı tuz, soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış 3 büyük domates, veya yarım kahve fincanı tuzsuz do-

mates salçası ile, kalan iki üç çeyrek bardak sıcak suyu da katarak tabakları iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte 50-60 dakika pişirmeli, üstlerine kıyılmış bir demet tereotu serpmeli ve dolmaları tabağa alarak servis yapmalıdır.

ETLİ PATLICAN DOLMASI

1250 gr patlıcan (6 kalınca, büyük)
120 gr tereyağı (6 çorba kaşığı)
2.1/2 bardak su
Tuz

İçi :
400 gr yağsız kıyma
40 gr pirinç (3/4 kahve fin.)
150 gr soğan (2 orta)
200 gr domates salçası Tamek
3/4 bardak su

1 — Hepsi aşağı yukarı aynı boyda ,uzun ve kalınca 6 adet patlıcanın kabuklarını, alaca tâbir edilen şekilde, yani birer parmak kabuk bırakmak, birer parmak tıraş edercesine, ince kesmek suretiyle soyduktan sonra bunları enliliklerine doğru ortalarından ikiye kesmeli, sonra patlıcanların kesilmiş taraflarından, içlerini kabak oymaya mahsus alet veya bıçakla oymak suretiyle boşalttıktan sonra, bunları üçer dörder olmak üzere, içinde kızdırılmış 6 silme çorba kaşığı tereyağı olan tavaya atarak patlıcanlar yumuşakça bir hal alıncaya kadar, yırtmadan ve parçalamadan 4 ilâ 5 dakika kızartmalı, sonra da bunları bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak, yağdan çıkararak, bir tabağa almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Patlıcanları kızartmış olduğumuz tavadaki yağı, bir kuşaneye alarak, buna; küçük doğranmış, 2 orta baş soğan katmalı, ve soğanları hafif sarı bir renk alıncaya kadar kavurmalı, sonra soğanlara üç çeyrek bardak su ile, ayıklanmış ve yıkanmış üç çeyrek kahve fincanı pirinç ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekip de pilâvımsı bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 10 dakika pişmeğe bırakmalıdır.

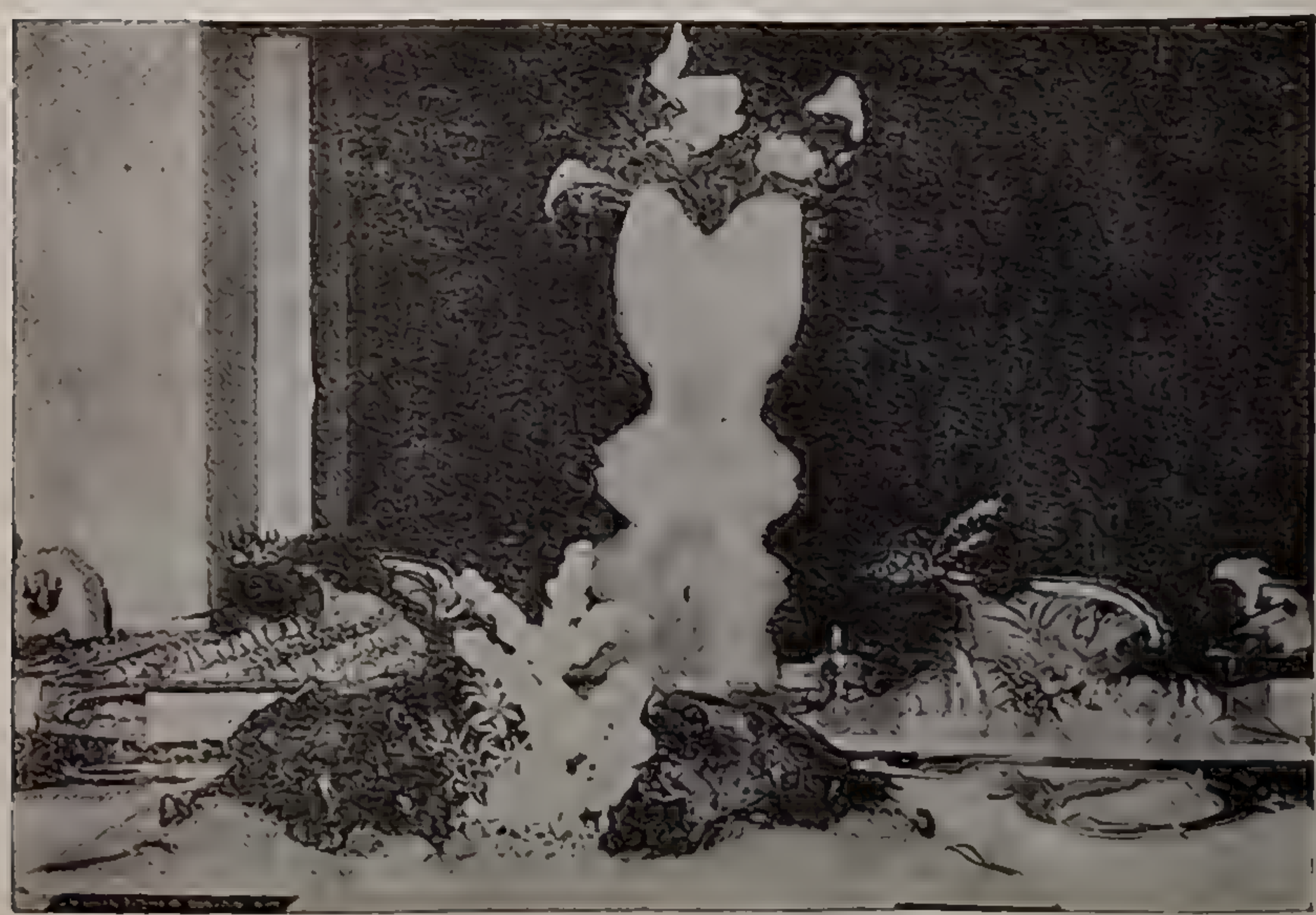
3 — Pirinçler sularını çekince; tencereyi ateşten alarak, bunlara kemiksiz olarak tartılmış 400 gram yağsız kıyma, 1 kahve kaşığı karabiber ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, beş dakika kadar yoğurmalı, sonra da bunlara kabukları çıkarılmış ve kıyılırcasına küçük doğranmış 2 küçükçe domates ilâve ettikten sonra, tekrar iyice bir karıştırmalı ve bu kıyma içini, içlerini oymuş ve kızartmış olduğumuz patlıcanların içlerine sıkıca doldurmalı. Doldurulmuş her patlıcanı da bir tepsiye yerleştir-

mek suretiyle bütün patlıcanları böylece doldurmalı ve tepsiye döşemelidir.

4 — Sonra tepsiye yerleştirilmiş bu patlıcanlara; 2 tatlı kaşığı tuz ile iki - iki buçuk bardak da su ilâve ederek, tepsinin kapağını kapatmalı ve patlıcanlar iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar, orta hararetteki ateşte 45-60 dakika arasında pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

ZEYTİNYAĞLILAR

Zevkle döşenmiş açık soğuk büfe



Soğuk büfe - Kılıç balığı ve kuzu

İstakozun makasla kesilişi

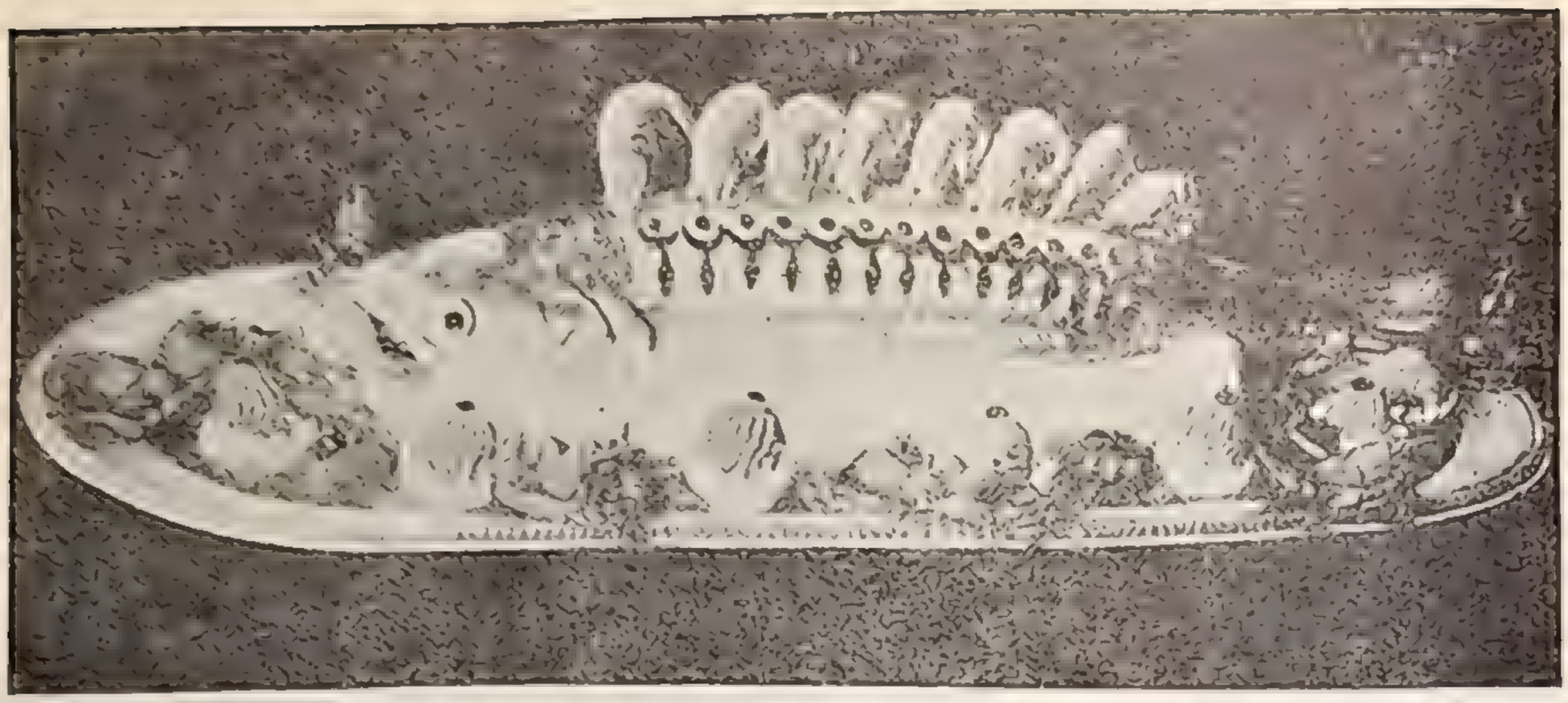
Dalak dolması yapılışı

Ordövr Servisi

Ordövr Servisi

Soğuk tavşan sırtı

Bonfile sebze ve patates
garnitürlü



Soğuk Balık

Pişmiş bezelye tabağı

Bonfile

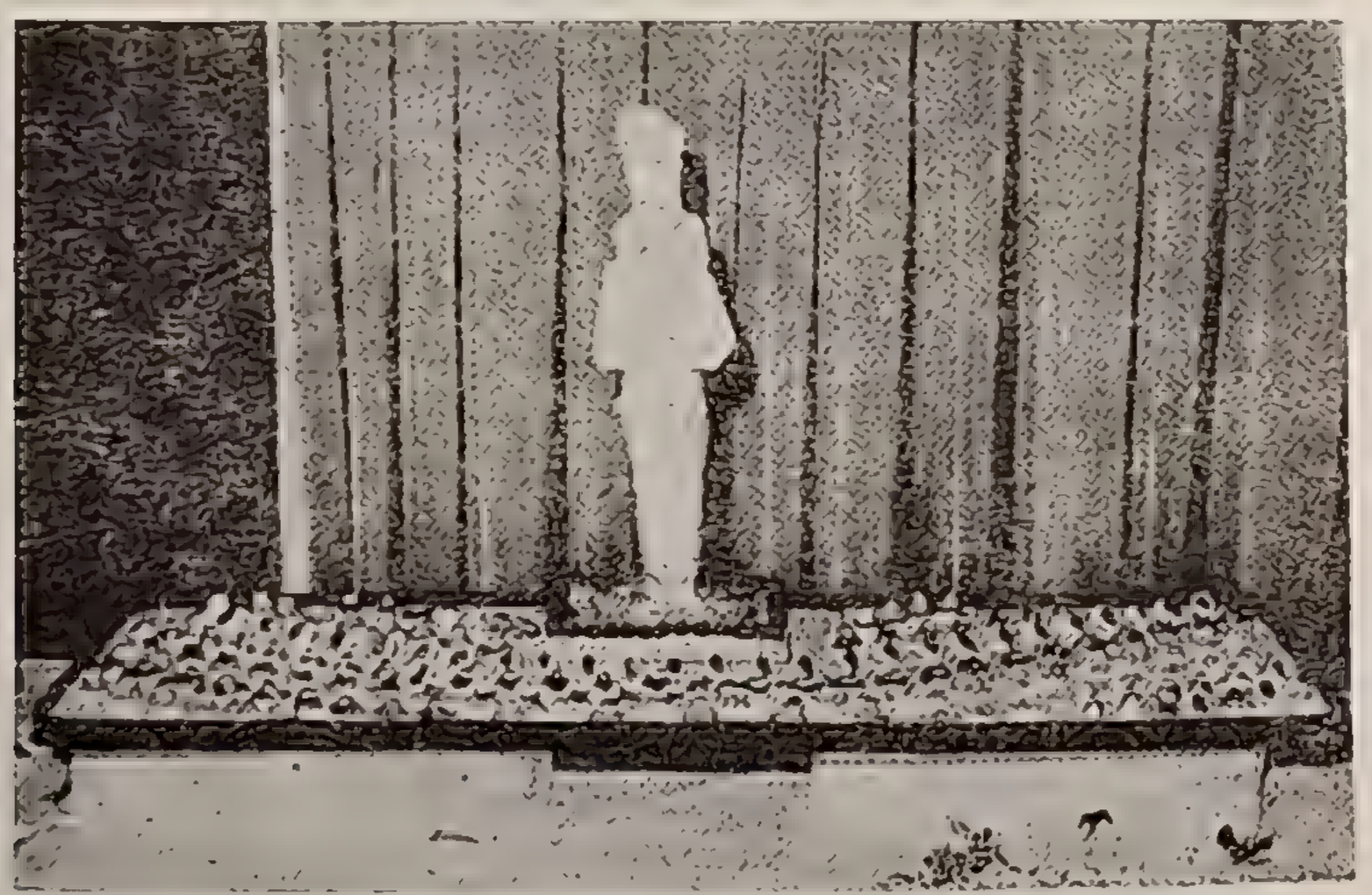
SEVİL
MEFRUŞAT

MERKEZ : Mimar Kemalettin Cad 53 ☎ 24177-26965 ŞUBE : Fevzipaşa Bul. 49/A 22826

Soğuk Büfe

Piliç çevirme yapılırken kendi yağı ile yağlanması

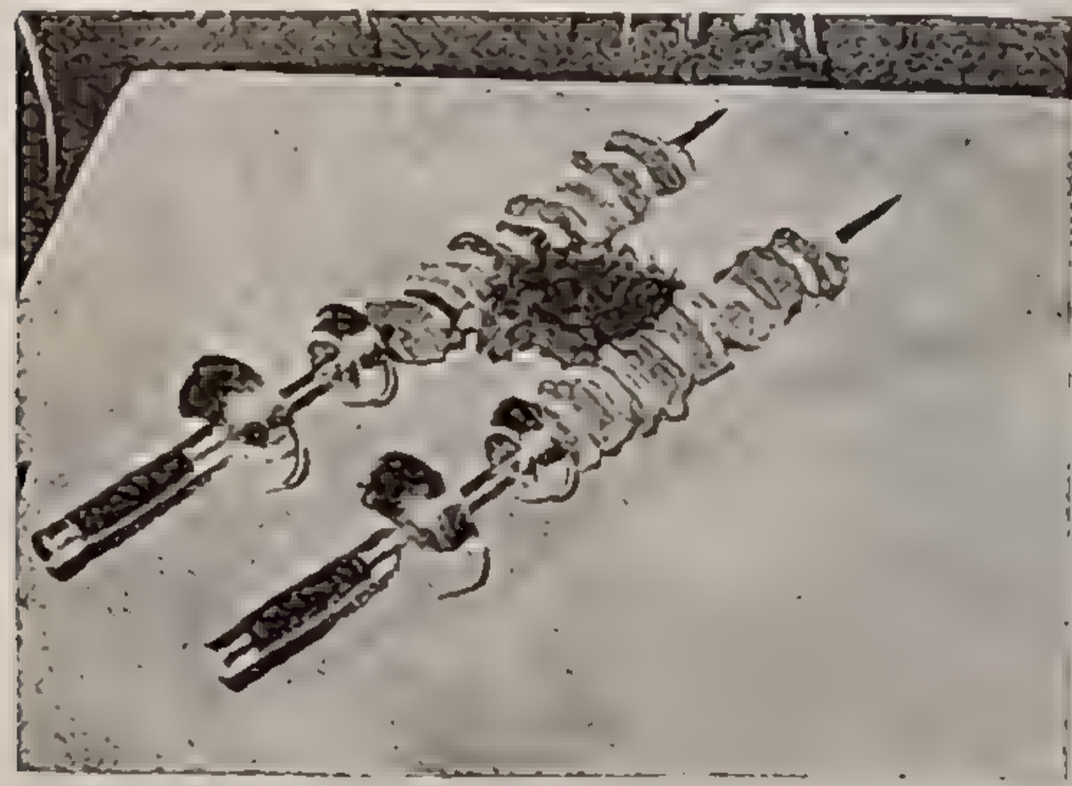
Sığır bonfilesinden yapılmış
fondü servisi



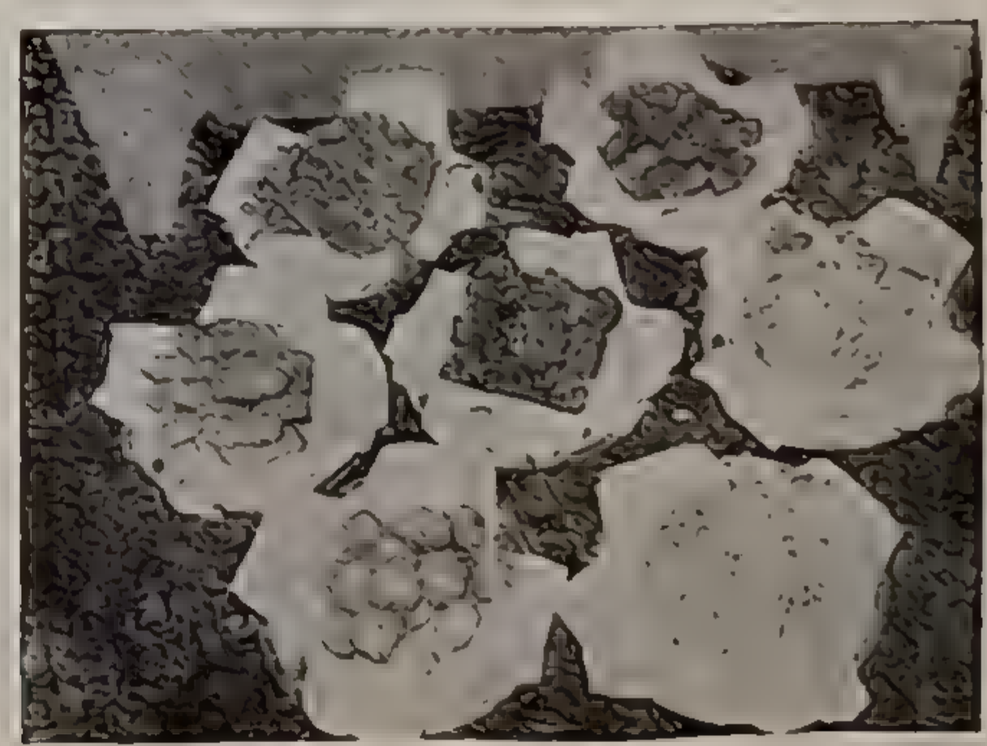
Kanape çeşitleri

Karides Bardakta

Soğuk Büfe



Şiş Kebabı

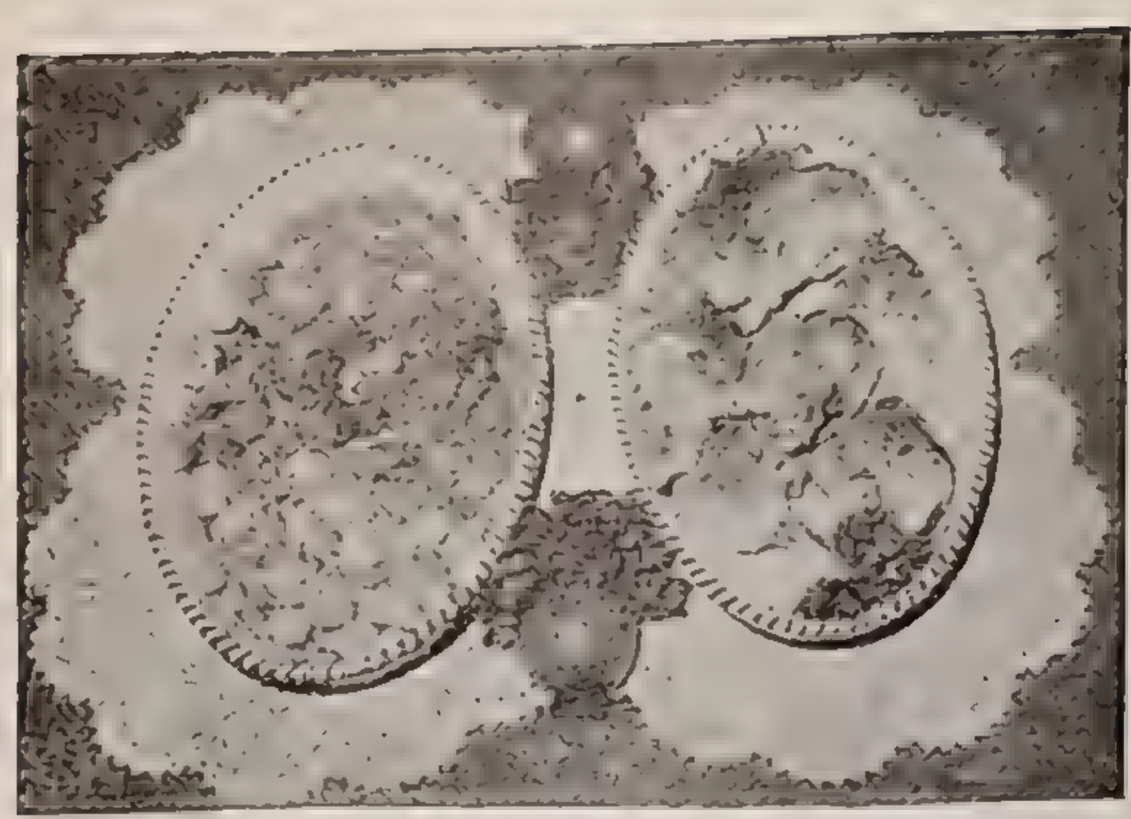


Patates çeşitleri

Salata çeşitleri

Sebzeli Garnitürlü
Piliç kızartması

Noel evi
Bisküviden yapılmış

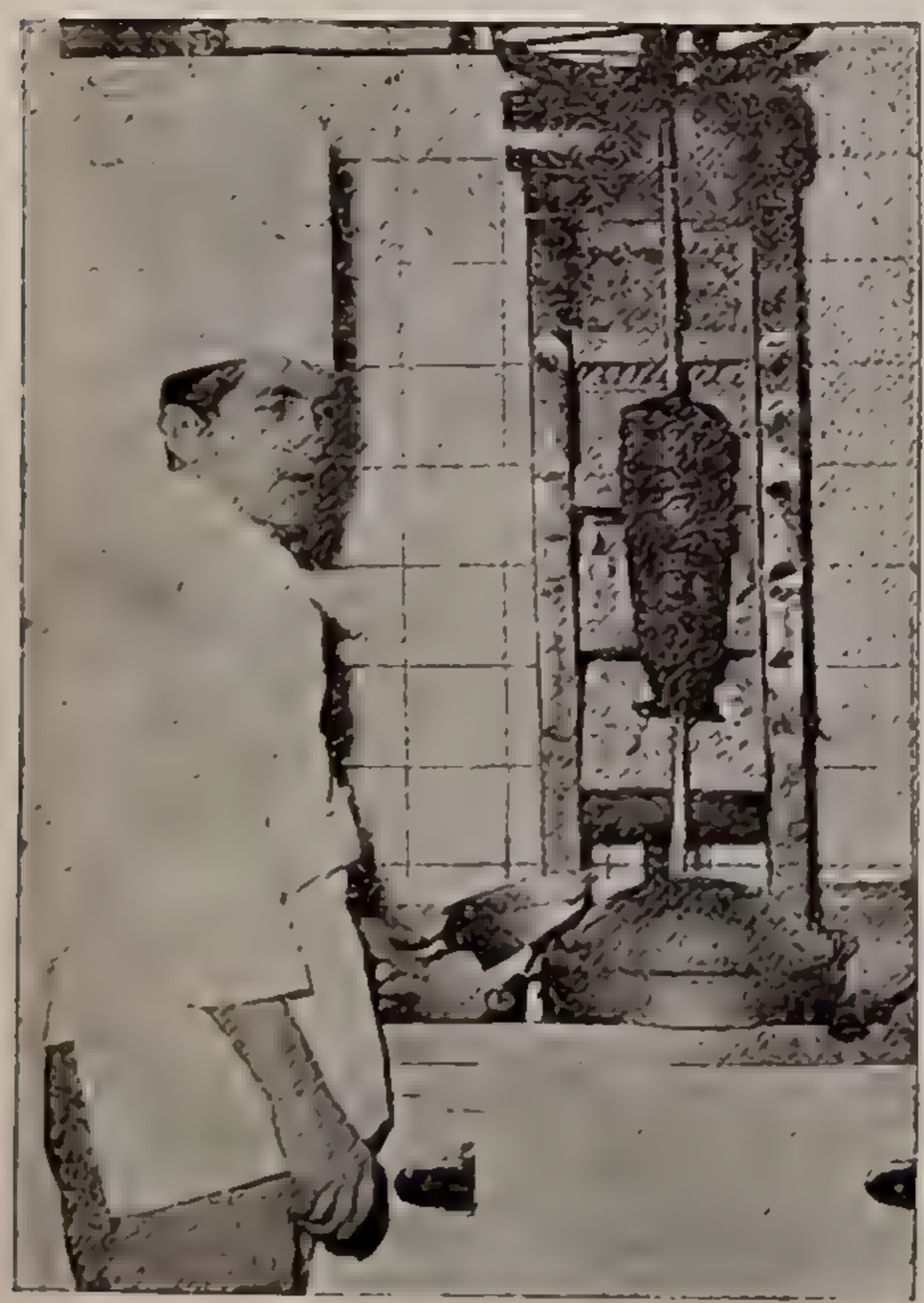


Sebzeli kebab ve elbasan tavası

Istakoz ve soğuk hindi

Soğuk istakoz ve karides

Soğuk Büfe

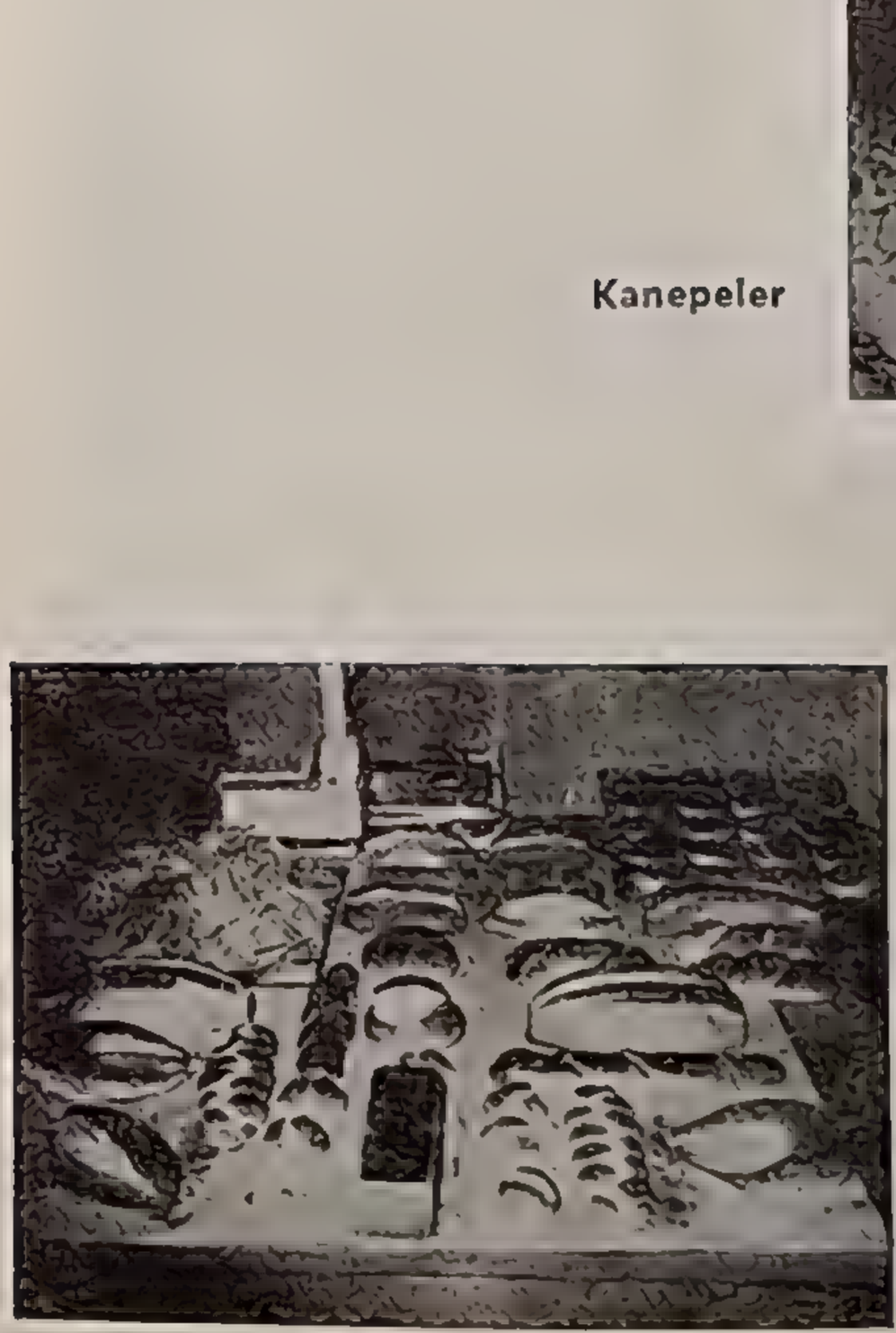


Hazırlanış malzemeleriyle
minyonet

DÖNER

Soğuk Büfe

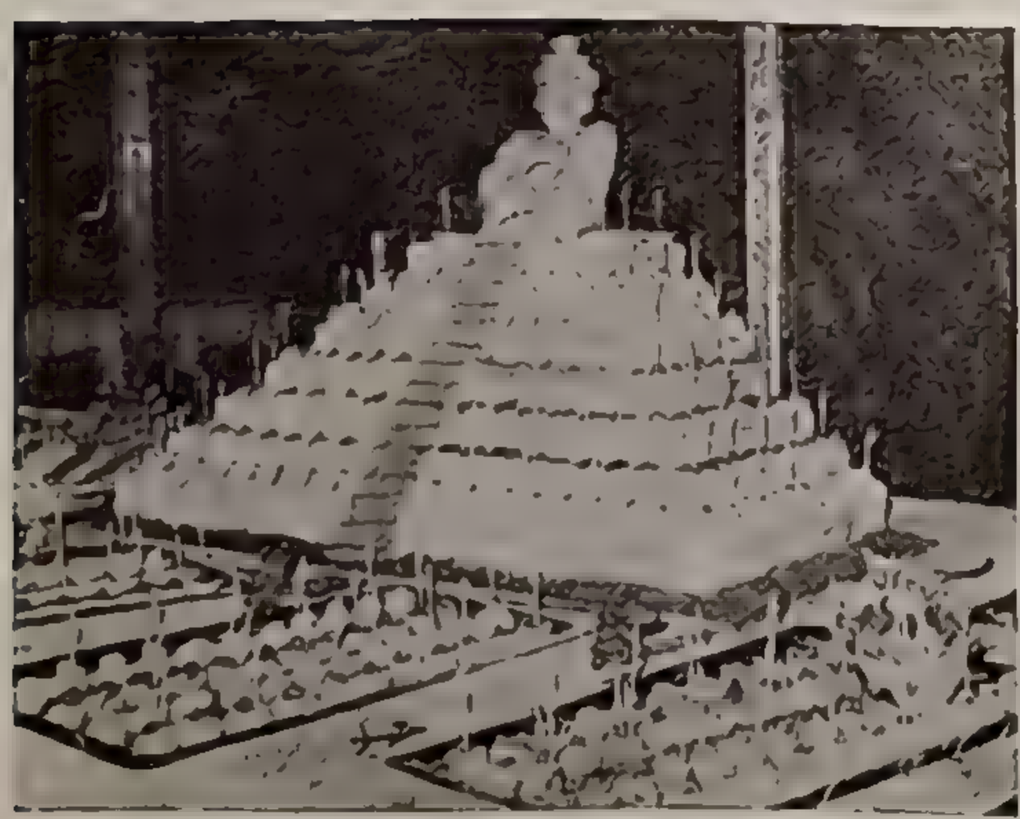
Kanepeler



Ekmek çeşitleri

Kuzu kızartması - Bütün kuzu

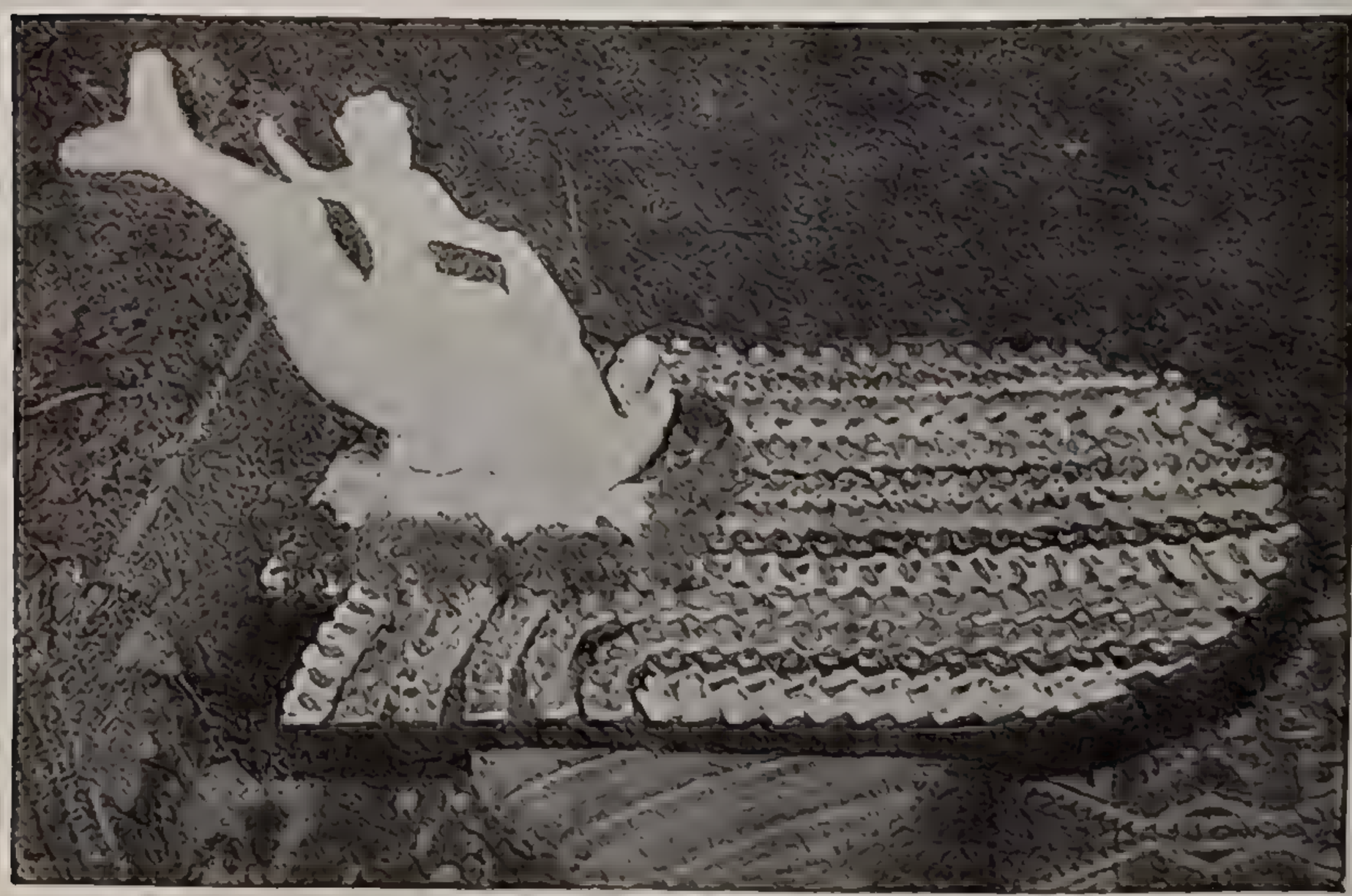
Ordövr Servisi



Kanepeler

Bütün bonfile çevirme

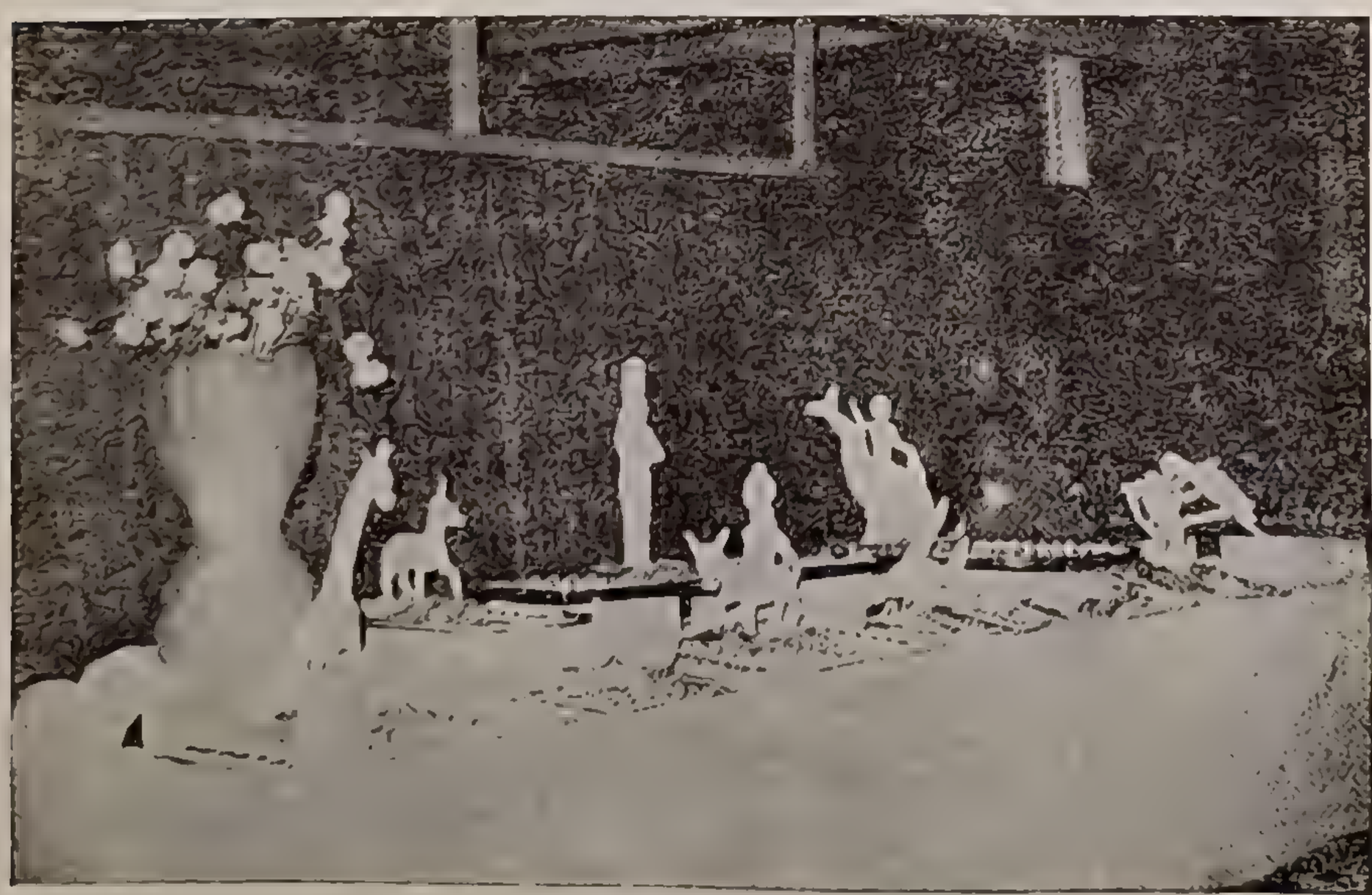
Et çeşitleri hazır vaziyette



Kanepe büfesi

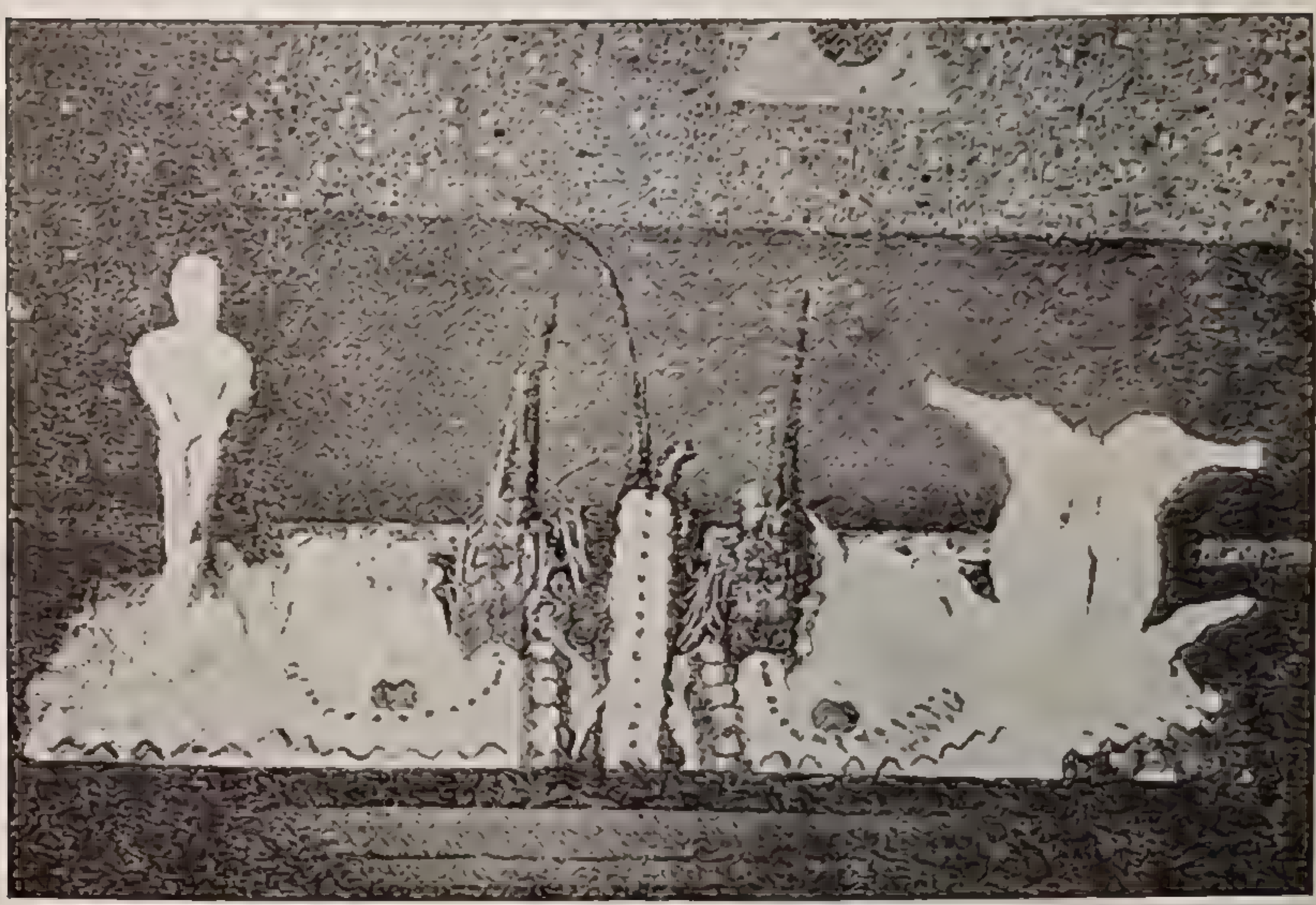
Kanepeler

İstakoz pilâvlı

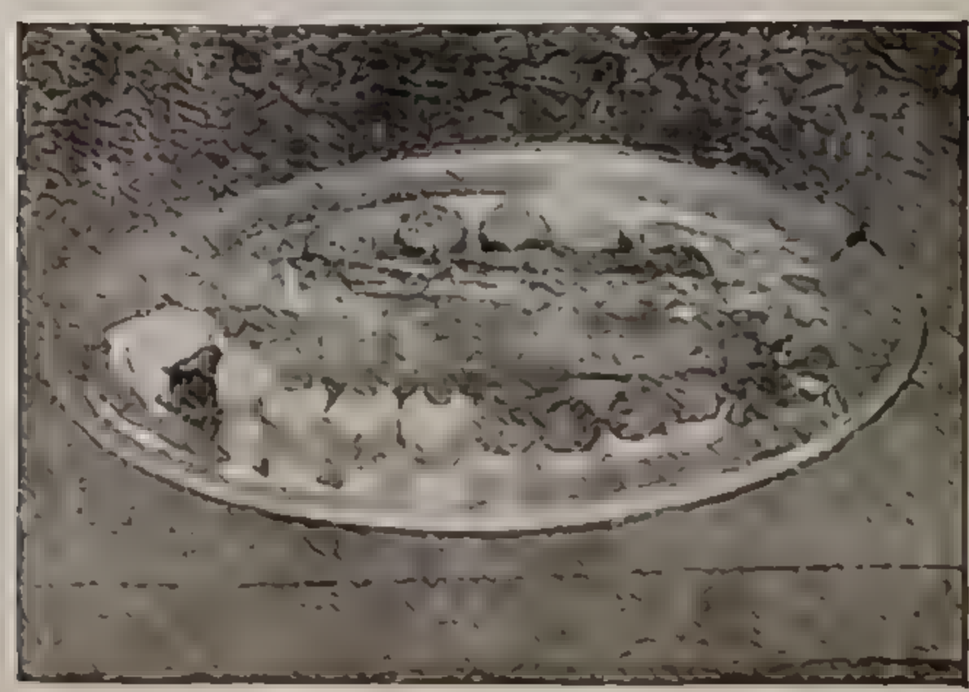


Kanepeler

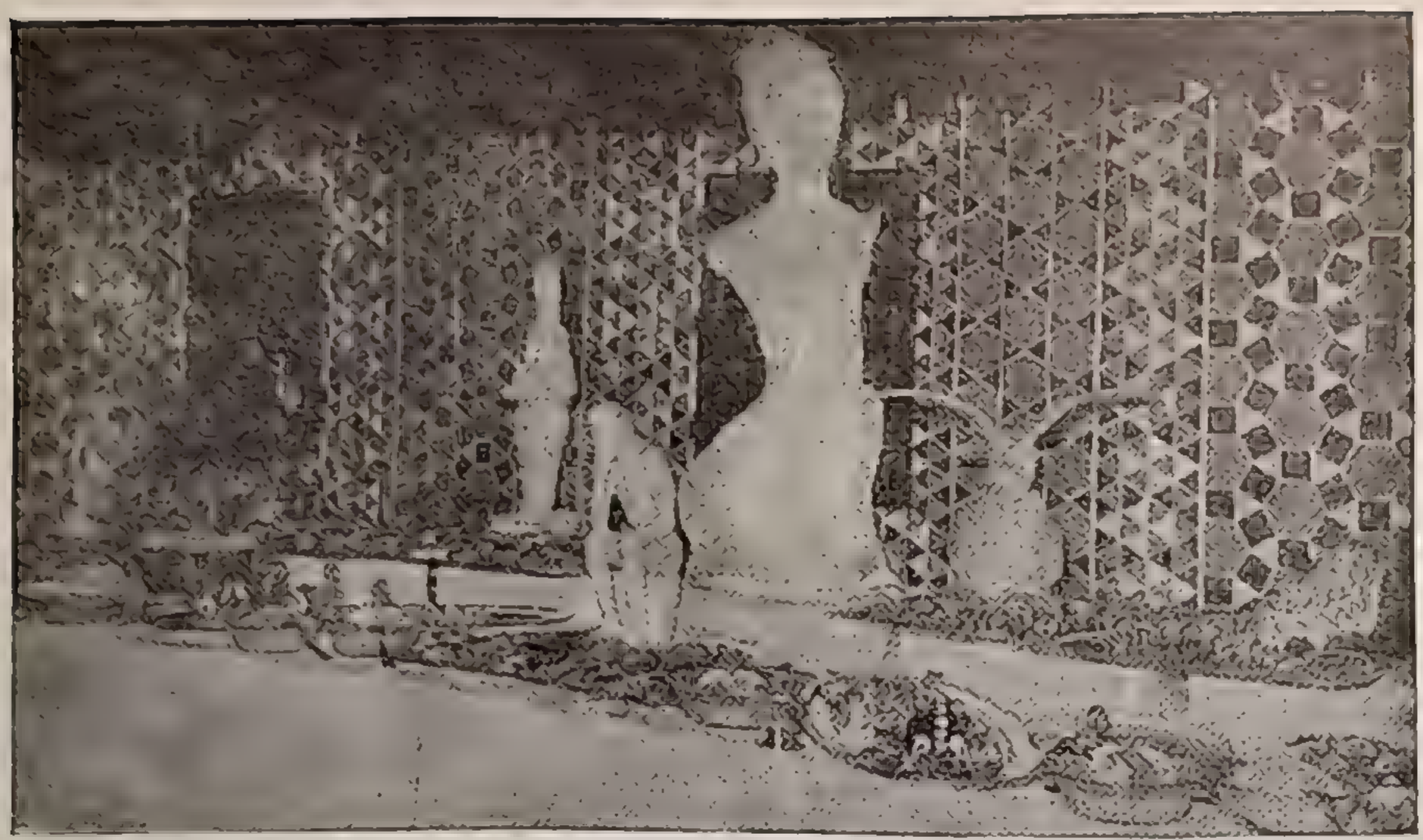
Et Büfesi



Dilimlenmiş böcekler



Kuzu Sırtı



Soğuk Büfe

Füme fırını

Kuşkonmaz

DOLMA İÇİ

200 gr pirinç (3 kahve fincanı)
750 gr soğan (7 büyük)
165 gr zeytinyağı (3/4 bardak)
125 gr su (1/2 bardak)
1 büyükçe domates veya
1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
1/2 kahve fincanı çam fıstığı
1/2 kahve fincanı siyah kuru üzüm
1/2 demet nane
1 demet tereotu
3/4 çorba kaşığı şeker
Tuz, biber, yenibahar (arzuya göre)

1 — Bir tepsiye; 3 silme kahve fincanı pirinç koyarak, taş ve darılarını ayıklamalı, sonra da pirincin üstünü iyice kaplıyabilecek kadar sıcakça, fakat kaynar bir halde olmayan su ilâve ettikten sonra, su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2— Su soğuyunca; dökmeli ve pirinçlerden duru bir su çıkıncaya kadar fazla bastırmadan ovalıyarak birkaç defa yıkamalı ve iyice süzmek suretiyle bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Diğer taraftan bir tencereye; üç çeyrek bardak zeytinyağı, küçük kesilmiş 7 büyükçe soğan, yarım kahve fincanı çam fıstığı ile, 1 silme çorba kaşığı da tuz koyarak, soğanlar esmerimsi bir hal alıncaya kadar kuvvetli ateşte, karıştırmak suretiyle 20 ilâ 30 dakika arasında kavurmalıdır.

4 — Soğanlara; süzmüş olduğumuz pirinçleri ilâve ederek, karıştırmak suretiyle 10 dakika daha kavurmalı, sonra pirinçli soğanlara; yarım bardak su, kabuğu çıkarılmış ve küçük kesilmiş 1 büyükçe domates veya yarım kahve fincanı domates salçası, yarım kahve fincanı siyah kuru üzüm, 2 kahve kaşığı karabiber, 2 kahve kaşığı baharat (arzuya bağlı), üç çeyrek çorba kaşığı toz şeker, küçük kesilmiş yarım demet nane (arzu edilirse) 1 demet tereotu ilâve etmeli ve tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra, pirinçler suyunu çekip de şişinceye kadar tencerenin kapağı kapatılmış olarak hafif ateşte tekrar 15 ilâ 20 dakika daha pişirmeli ve ateşten alarak, ılınması için bir tarafa bırakmalıdır.

NOT : Dolmayı yağlıca sevenler, zeytinyağı miktarını, 165 gram (üç çeyrek bardak) dan 220 gram (1 bardak) a iblâğ edebilirler.

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK DOLMASI
(Çiğden)

200 gr pirinç (3 kahve fincanı)
400 gr soğan (6 orta)
25 adet taze soğan (5 demet)
225 gr zeytinyağı (1 bardak)
1/2 demet nane
3 demet tereotu
3/4 çorba kaşığı toz şeker
2 bardak su
1 büyük limon suyu
1 çorba kaşığı tuz
250 gr yaprak

1 — Bir tepsiye; taş ve darıları ayıklanmış 3 silme kahve fincanı pirinç koyduktan sonra, üstlerini iyice kaplıyabilecek kadar sıcak su ilâve ederek, su soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalı; soğuyunca suyunu dökmeli ve pirinçlerden duru bir su çıkıncaya kadar, fazla bastırmadan ovalamak suretiyle pirinçleri üç dört su yıkamalı, iyice süzmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bir tencereye; 1 bardak zeytinyağı ile, çok küçük kesilmiş 6 orta soğan koyarak, sarartmadan az ölmüş bir hal alıncaya kadar kavurmalı, sonra bunlara, yıkamış ve süzmüş olduğumuz pirinçleri de ilâve ederek, 7 dakika kadar beraberce kavurduktan sonra; soğanlı pirinçlere; yeşilleri de dahil olmak üzere 5 adet taze soğan ve tuz katmalı ve bir, iki çevirdikten sonra; 3 demet tereotu, yarım demet nane, yarım çorba kaşığı toz şekeri ile, yarım bardak da su ilâve ederek ,dolma içi suyunu çekinceye kadar pişirmeli ve ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

3 — Sonra, içinde su kaynamakta olan bir tencereye, 250 gram margarin ilâve ederek, yaprakları 5 dakika haşlamalı ve sudan çıkararak, saplarını koparmak suretiyle yaprakları ayıklamalı. Koparılan sapları da, dolmayı pişirecek olduğumuz tencerenin altına döşemeli, sapların üstlerine birkaç yerinden delinmiş yağ kâğıdı örtmeli ve tencereyi bir tarafa bırakmalıdır.

4 — Bunu müteakip, ayıklamış olduğumuz yaprakları alarak, bunların tüylü kısımlarının baş taraflarına ve her yaprak için de aşağı yukarı yarım çorba kaşığı hesabiyle, hazırlamış olduğumuz içten koymak ve yanlarını için üstüne kapattıktan sonra sigara sarar gibi yuvarlıyarak sarmak suretiyle, içleri, dolma haline getirmeli ve sarılan her dolmayı da muntazam bir şekilde, içini kâğıtlamış olduğumuz tencereye istiflemelidir.

5 — Tenceredeki dolmalara, 1 büyük limon suyu ile yarım bardak da su ilâve ettikten sonra üstüne bir tabak kapatmalı ve dolmalar suyunu

çekip de yağ kalıncaya kadar tencerenin kapağı kapatılmış olarak orta harareteki ateşte bir saat pişmeğe bırakılmalı, sonra da tencereyi ateşten alarak, dolmalar iyice soğuduktan sonra tabağa alarak servis yapmalıdır.

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK DOLMASI

Dolma için :
200 gr pirinç (3 kahve fincanı)
165 gr zeytinyağı (3/4 bardak)
750 gr soğan (7 büyük)
250 gr domates (2 orta) veya
1/2 kahve fincanı domates sal.
1 çorba kaşığı çam fıstığı
2 çorba kaşığı siyah üzüm
1/2 demet nane
1/2 demet tereotu
3/4 çorba kaşığı toz şeker
1/2 bardak su
Karabiber, bahar
Tuz
Dolma yapmak için :
1/2 adet limon
250 gr yaprak
1 bardak su

1 — Dolma içi hanesinde gösterilen malzeme ile, dolma içi yapılarak ılımaya bırakılmalıdır.

2 — İç soğumakta iken, içinde su kaynamakta olan bir tencereye; 250 gram asma yaprağı atarak, yaprakları 5 dakika haşlamalı, ve sudan çıkararak, saplarını koparmak suretiyle yaprakları ayıklamalı, koparılan sapları dolmayı pişirecek olduğumuz tencerenin altına döşemeli, sapların üstüne de, birkaç yerinden delinmiş yağ kâğıdı örtmeli ve tencereyi bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Bunu müteakip, ayıklamış olduğumuz yaprakları alarak, bunların tüylü kısımlarının baş taraflarına ve her yaprak içine de aşağı yukarı yarım çorba kaşığı hesabiyle, hazırlamış olduğumuz içten koymak ve yanlarını için üstüne kapattıktan sonra sigara sarar gibi yuvarlamak, sarmak suretiyle, içleri, dolma haline getirmeli ve sarılan dolmayı da muntazam bir şekilde, içini kâğıtlamış olduğumuz tencereye istiflemelidir.

4 — Sonra tenceredeki dolmalara, yarım adet limon suyu ile, 1 bardak da su ilâve derek, üstüne bir tabak kapatmalı, dolmalar suyunu çekip de yağ kalıncaya kadar, tencerenin kapağı kapatılmış olarak orta hararetteki ateşte 1 saat pişirmeli, ve tencereyi ateşten alarak dolmalar iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

ZEYTİNYAĞLI LÂHANA DOLMASI

Dolma için :
200 gr pirinç (3 kahve fincanı)
750 gr soğan (7 büyük)
165 gr zeytinyağı (3/4 bardak)
1/2 kahve fincanı domates salçası
1 çorba kaşığı çam fıstığı
2 çorba kaşığı kuş üzümü
3/4 çorba kaşığı toz şeker
1/2 bardak su
Tuz, biber, baharat

Dolma yapmağa :
2500 gr dolmalık lâhana
1 bardak su
Tuz

1 — Dolma içi hanesinde gösterilen malzeme ile, dolma içi yaparak ılınmaya bırakmalıdır. (Bu dolma içine tereotu ve nane konmaz).

2 — 2500 gram ağırlığındaki bir baş dolmalık lâhananın ortasındakı göbek kısmını yuvarlak keserek oymak suretiyle çıkarmalı, göbeği çıkmış lâhanayı içinde beş bardak su olan tencereye oturttuktan sonra üstüne; 3 silme çorba kaşığı tuz serpmeli ve tencerenin kapağını kapatarak, bunları kuvvetli ateşte bir taşım kaynatmak suretiyle yumuşamasını temin etmeli. Sonra lâhanaları sudan çıkarmalı ve soğuduktan sonra damarlı sert kısımlarını çıkarmalı ve el büyüklüğünde parçalara bölerek sarılacak bir hale getirmeli. Koparılan damarlı kısımlarını da, dolmayı pişirecek olduğumuz tencerenin altına döşemeli ve bunların üstlerine de, birkaç yerinden delinmiş bir yağ kâğıdı örtmeli ve tencereyi bir tarafa bırakmalıdır. (Lâhananın göbeğini oymadan lâhana yapraklarını teker, teker kopardıktan sonra bir taşım kaynatmak suretiyle sarmak da mümkündür).

3 — Bunu müteakip, ayıklamış olduğumuz lâhana yapraklarını alarak, bunların baş taraflarına ve her yaprak içine aşağı yukarı üç çeyrek ilâ bir çorba kaşığı hesabiyle, hazırlamış olduğumuz içten koymak, ve yanlarını için üstüne kapattıktan sonra, sigara sarar gibi yuvarlıyarak sarmak suretiyle, içleri, dolma haline getirmeli ve sarılan her dolmayı da muntazam bir şekilde, içini kâğıtlamış olduğumuz tencereye istiflemelidir.

4 — Tenceredeki dolmalara; bir bardak su ilâve ederek, üstüne bir tabak kapatmalı ve dolmalar suyunu çekip de yağı ile kalıncaya kadar, tencerenin kapağı kapatılmış olarak orta hararetteki ateşte 45 ilâ 60 dakika pişirmeli ve ateşten alarak, dolmalar iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

Ekiz

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

Dolma içi :
200 gr pirinç (3 kahve fincanı)
750 gr soğan (7 büyük)
165 gr zeytinyağı (3/4 bardak)
200 gr domates (2 büyük)
2 çorba kaşığı siyah üzüm
1 çorba kaşığı çam fıstığı
1/2 demet tereotu
1/2 bardak su (dolma içine)
Tuz
Dolma yapmak için :
800 gr dolmalık biber
55 gr zeytinyağı (1/4 bardak)
1 bardak su (tencereye)

1 — Dolma içi hanesinde gösterilen malzeme ile, dolma içi yaparak ılınmaya bırakmalıdır.

2 — Ilınınca, bunu; sap taraflarından ince bir kapak kesildikten sonra, çekirdekleri çıkarılmış ve hepsi aşağı yukarı aynı boyda olan 800 gram dolmalık biberlerin içlerine; pek sıkı olmamak üzere doldurmalı, sonra da içleri doldurulmuş bu biberleri, kapak tarafları üste getirilmiş olarak bir tencereye yerleştirmeli, üstlerine de; 1 bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ile çeyrek bardak zeytinyağını ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı. Tenceredeki su çekip de biberler yumuşak bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 45 ilâ 60 dakika arasında pişirmeli ,sonra tencereyi ateşten alarak, dolma iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

ZEYTİNYAĞLI DOMATES DOLMASI

Dolma içi :
200 gr pirinç (3 kahve fincanı)
750 gr soğan (7 büyük)
165 gr zeytinyağı (3/4 bardak)
5 adet dolmalık domatesin içi
2 çorba kaşığı siyah üzüm
1 çorba kaşığı çam fıstığı
1/2 demet tereotu
3/4 çorba kaşığı toz şeker
1/4 bardak su (dolma içine)
Tuz
Dolma yapmak için :
1800 gr dolmalık domates (12 a.)
55 gr zeytinyağı (1/4 bardak)
3/4 bardak su (tencereye)

1 — Dolma içi hanesinde gösterilen malzeme ile, dolma içi yaparak ılınmaya bırakmalıdır.

2 — Ilınınca bunu; üst taraflarından yani saplı kısımların aksi istikametinden ince bir kapak kesildikten sonra, pek derin olmamak üzere içleri kaşıkla çıkarılmış, aşağı yukarı aynı boyda olan 12 adet (1800) gram domateslerin içlerine, pek sıkı olmamak üzere doldurmalı sonra da

içleri doldurulmuş bu domatesleri sap tarafları alta ve kapaklı tarafları üste getirilmiş olarak, bunları bir tepsiye yerleştirmeli, üstlerine de üç çeyrek bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ile, çeyrek bardak zeytinyağı da ilâve ederek, tepsinin kapağını kapatmalı ve suyunu çekip de domatesler yumuşak bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 30 ilâ 35 dakika arasında pişirmeli ve tepsiyi ateşten alarak, dolma iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI

Dolma içi :
200 gr pirinç (3 kahve fincanı)
750 gr soğan (7 büyük)
165 gr zeytinyağı (3/4 bardak)
250 gr domates (2 orta)
2 çorba kaşığı siyah üzüm
1 çorba kaşığı çam fıstığı
1/2 demet tereotu
3/4 çorba kaşığı toz şeker
1/2 bardak su
Tuz, biber, baharat
Dolma yapmak için :
1200 gr patlıcan (6 büyükçe)
175 gr zeytinyağı (3/4 bardak)
1 bardak su

1 — Dolma içi hanesinde gösterilen malzeme ile, dolma içi yaparak ılınmaya bırakmalıdır.

2 — İç yapılmakta iken, 6 büyükçe patlıcanın saplarını kesip attıktan sonra, bunların baş taraflarını yarım parmak eninde kesmek suretiyle bir kapak çıkartmalı ve sonra, kesilen bu yerden patlıcanların içlerini kabak oymağa mahsus alet veya bıçakla oymak suretiyle boşalttıktan sonra bunları, üçer dörder olmak üzere, içinde kızdırılmış üç çeyrek bardak zeytinyağı olan tavaya atarak, patlıcanlar yumuşakça bir hal alıncaya kadar, yırtmadan, parçalamadan, 3-4 dakika öldürmeli ve yağdan çıkararak ılınmaya bırakmalıdır.

3 — Patlıcanlar ılınınca bunların içlerini, pek sıkı olmamak üzere, hazırlıyarak soğumaya bırakmış olduğumuz içlerle doldurmalı, sonra da içleri doldurulmuş bu patlıcanları, altına yağ kâğıdı serilmiş bir tenceresye yerleştirmeli, üstlerine de; 1 bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve tenceredeki su çekip de patlıcanlar yumuşak bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 45 ilâ 60 dakika arasında pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak, dolma iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

MİDYE DOLMASI

Dolma içi :
200 gr pirinç (3 kahve fincanı)
750 gr soğan (7 büyük)
225 gr zeytinyağı (1 bardak)
125 gr su (1/2 bardak)
1 büyük domates veya
1/2 kahve fincanı domates sal.
1/2 kahve fincanı çam fıstığı
1/2 kahve fincanı siyah kurı ü.
3/4 çorba kaşığı toz şeker
Tuz, biber, yenibahar
Dolma yapmak için :
40 adet dolmalık büyük midye
3/4 bardak su

1 — Dolma içi hanesinde gösterilen malzeme ile, dolma içi yapılarak, bir tarafa bırakılmalıdır.

2 — Diğer taraftan, üstlerine 5 çorba kaşığı tuz serpilerek 1 saat kadar bir tarafa bırakılmış, dolmalık tâbir edilen 40 adet kadar büyük midyelerin üstlerini bıçakla kazırcasına temizledikten sonra, bunları iyice yıkamalı ve yıkanmış bu midyeleri, teker teker alarak, uzunluklarına doğru yalnız bir taraflarından olmak üzere içlerine, iki santim kadar bıçak ucu sokmak ve midyelerin sivri taraflarına doğru bıçağı oynatarak yürütmek suretiyle midyelerin kendilerini koyuvermelerini temin etmeli, her midyeyi cüzdan açar gibi ikiye ayırdıktan sonra, içlerindeki püskül gibi kıllarını kesmeli ve bir defa da midyelerin içlerini yıkadıktan sonra, yıkanmış bu midyeleri ikiye ayrılmış olarak büyük bir tepsiye üst, üste veya yan, yana olmak üzere döşemelidir. (Midyelerin yalnız bir kısımlarını birbirlerinden ayırmalı, diğer uçlarını yapışık bir vaziyette bırakmalıdır).

3 — Tepsideki midyeleri teker teker alarak, bunların içlerine; hazırlamış olduğumuz içi doldurduktan sonra, yapışık kapaklarını kapatmak ve her kapanan midyeyi de tencereye evvelâ yan yana, sonra da üst üste döşemek suretiyle, bütün midyeleri, içleri doldurulmuş olarak tencereye istiflemelidir.

4 — Bilâhare, tencereye istiflemiş olduğumuz midyelerin üstlerine, üç çeyrek bardak kadar su ilâve ettikten sonra midyelerin üstlerine bir tabak kapatmalı ve tencerenin kapağı kapatılmış olarak, midyeler suyunu çekinceye kadar aşağı yukarı 30 dakika, kuvvetli ateşte pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak, midyelerin iyice soğumaları için birkaç saat bir tarafa bırakmalıdır.

5 — Soğumuş midyeleri tencereden çıkararak, evvelâ üstlerini bir bezle iyice silmeli, sonra da kabuklarının parlaması için üstlerine bir fırça veya bezle hafifçe zeytinyağı sürdükten sonra tabağa yerleştirmeli ve servis yapmalıdır.

NOT : Dolmalık olarak, karakabuk tâbir edilen, üstleri simsiyah midyeleri tercih etmelidir; üstleri kahverengimsi ve lekeli olan midyeler akıntı midyeleridir ki bunların içleri ekseriyetle incilidir.

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

MALZEMESİ (10 kişilik)

1500 gr soğan
500 gr pirinç
100 gr çam fıstığı
100 gr kuş üzümü
500 gr zeytinyağı
1 paket yenibahar
1 paket karabiber
2 demet maydanoz
1 kilo domates
2 kilo dolmalık biber
1 adet limon
Yeteri kadar tuz
500 gr su

YAPILIŞI :

Bir tencereye zeytinyağı konur ve fıstıklar atılarak kızartılır. Lira şeklindeki doğranmış soğanların da ilâvesi yapılarak pembeleştirilir. Ayrı bir tencerede yarım saat ıslatılmış olan pirinç 5 defa süzülerek tencerenin içerisine atılır, 5 veya 10 dakika kavrulur; su, domates ve üzüm konur, tekrar 1 kilo kaynamış su ilâve edilir, hafif ateşte 20 dakika bırakılarak pişirilir. Sonra ateşten alınarak bir tepsiye dökülür ve soğutulur. Karabiber, yenibahar, nane, maydanoz, tereotu ile karıştırılır. İçerisi temizlenmiş ve açılmış olan biberlere yukarıda tarif etmiş olduğumuz malzeme pek sıkı olmamak üzere doldurulur. Ağızları domatesle kapatılarak tencereye dizilir. Bir litre su ilâve edilerek dolmaların üstüne muhtelif yerlerinden delinmiş bir yağlı kâğıt konur ve ocakta bir defa kaynatıldıktan sonra fırında 25 veya 30 dakika pişirilir. Soğuk olarak servis edilir.

ZEYTİNYAĞLI LÂHANA DOLMASI

MALZEMESİ (10 kişilik)

3 kilo lâhana,
400 gr pirinç
1250 gr soğan,
100 gr çam fıstığı
100 gr kuş üzümü,
2 adet nane,
2 demet maydanoz,
1 paket karabiber,
1 paket yenibahar,
500 gr zeytinyağı,
1 adet limon,
500 gr su.

YAPILIŞI :

Lâhanalar kaynar ve tuzlu suda haşlanır, hemen soğuk suya çıkarılır. El içi büyüklüğünde, damarsız olarak, üstüste yığılır. Damarlı olanlar ise, ayrı bir tencerenin dibine konur. Lira şeklinde kesilmiş limon dilimleri tenceredeki lâhana yaprakları üzerine konur.

Dolma harcının yapılışı :

Pirinç ılık ve tuzlu suda 20 dakika ıslatılır. Bir tencereye zeytinyağı konur. Fıstık, tencerenin içine atılarak hafif kızartılır. Kıyılmış soğanlar da atılır. Soğanlar pembeleşmeye yakın, ıslamış olduğumuz pirinç 5 defa süzülerek yıkanır ve tenceredeki harcın içine konur. Su ilâve edilir, hafif ateşte 20 dakika pişirilir. Sonra ateşten indirilir ve bir tepsiye dökülerek soğutulur. İçerisine karabiber, nane, maydanoz, tereotu karıştırılır.

Yaprağın sarılışı :

El içi büyüklüğündeki yaprak, avuç içine alınarak, içerisine kaşıkla, yapılan harç konur. Kenarları kıvrılarak sigara gibi sarılır. Damarlı yapraklar, ayrı bir tencerenin dibine dizilir, üzerine dolmalar yerleştirilerek su konur. Yağlı kâğıtla üstü örtülür, kâğıdın da üzerine bir tabak konulduktan sonra tencere, ocağın üzerinde bir defa kaynatılmaya bırakılır, sonra fırına verilerek 20 dakika pişirilir ve soğuk olarak servis yapılır.

ZEYTİNYAĞLI PIRASA DOLMASI

MALZEMESİ (10 kişilik)

2 kg pırasa,
400 gr pirinç,
1 kg soğan
100 gr fıstık,
100 gr üzüm,
2 demet nane,
2 demet maydanoz,
1 paket karabiber,
400 gr zeytinyağı,
400 gr su
Bir adet limon.

HAZIRLANIŞI :

Pırasa yaprakları haşlanır. Haşlanan pırasa yaprakları soğuk suya atılır ve bir kenara bırakılır. Bir tencereye zeytinyağı konur. Fıstık, hafif pembeleştirilir ve soğanlar atılır. Hafif pembeleşen soğanlara ayrı bir kapta ve ılık tuzlu suda ıslatılmış olan pirinçler iyice yıkanıp ilâve edilir, soğan, fıstık ve üzüm de ilâve edilerek pirinçlerle birlikte kavrulur. 6 bardak su konur ve hafif ateşte 15 dakika pişirilir. Bir tepsiye dökülerek soğutulur. İçerisine nane, karabiber, maydanoz karıştırılır.

Yaprağın sarılışı :

Haşlanmış pırasalar, sigara büyüklüğünde kesilir. Ortasına yapmış olduğumuz harç konur. Daha sonra sigara gibi sarılır. Tencerenin altına maydanoz kökü, limon dilimleri, pırasa yaprakları konur. Sarılan yapraklar güzel bir şekilde dizildikten sonra tencerenin üzerine bir kapak konur. 300 gram da su ilâve edilerek üzeri kapatılır ve ocağın üzerinde bir defa kaynadıktan sonra hafif ateşe alınır. 20 dakika pişirilir ve soğuduktan sonra servis yapılır.

ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR DOLMASI

6 büyük enginar
280 gr zeytinyağı (1.1/4 bardak)
5 bardak enginarların ayıklandığı limonlu ve unlu su
1/2 limon suyu
1/2 çorba kaşığı toz şeker
2 büyük yağ kâğıdı
Enginarların doldurulduğu iç
500 gr kabuklu içlik bakla
250 gr soğan (3 orta)
110 gr zeytinyağı (1/2 bardak)
90 gr pirinç (1.1/4 kahve fin.)
2 demet tereotu
1.1/2 kahve fincanı su
Tuz

Enginarların içine ayıklandığı su :
10 bardak su
2 çorba kaşığı un
1 limon suyu

1 — Bir kuşaneye yarım bardak zeytinyağı, küçük doğranmış 3 orta baş soğan ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, soğanları sarartmadan 5 dakika kavurmalı, sonra bu soğanlara, içlerinin ince kabukları soyulmuş ve gayet küçük parçalara doğranmış 500 gram bakla içi ile, ayıklanmış bir, bir çeyrek kahve fincanı pirinç ilâve ederek, 5 dakika kadar soğanları pirinç ve bakla ile kavurmalı, sonra bunlara; bir buçuk kahve fincanı su katarak, pirinç suyunu çekinceye kadar orta hararetteki ateşte 5 dakika daha pişirmeli. Bu içe; küçük doğranmış 2 demet de tereotu ilâve ettikten sonra kabı ateşten almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan bir büyükçe tencereye; 10 bardak su, 2 silme çorba kaşığı un ile 1 adet büyükçe limon suyu koyarak iyice karıştırmalı, sonra bu un ve limonlu suya, körpe ise; yaprakları teker teker koparılarak alt kısmı ortasından kesilmek ve içinin tüylü kısmı hafifçe alınmak suretiyle yaprak ve içleri ayıklanmış, 2 büyük baş enginarı ilâve etmelidir. (Her enginar, ayıklanır ayıklanmaz derhal suya atılmalıdır, aksi takdirde siyahlaşırlar).

3 — Enginarların ayıklanmaları sona erince; bunları teker teker sudan çıkararak içlerine; hazırlıyarak bir tarafa bırakmış olduğumuz dolma içinden, bütün enginarlara yetebilecek miktarda doldurduktan sonra, iç doldurulmuş her enginarı, hafifçe ıslatılmış, buruşturulmuş bir yağlı kâğıda sıkıca sarmalı, sonra kâğıda sarılan her enginarın doldurulmuş tarafları üste getirilmiş olarak yayvanca bir tencereye yanyana döşemelidir.

4 — Sonra, tencereye döşenmiş bu enginarlara, bir, bir çeyrek bardak zeytinyağı, yarım adet limon suyu, yarım çorba kaşığı toz şekerle iki veya üç seferde olmak üzere 5 bardak da enginarları içine ayıkladığımız un ve limonlu sudan katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve enginarlar yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere aşağı yukarı bir buçuk saat pişirmeli, ateşten alarak iyice soğuduktan sonra, kâğıtlarını çıkarmalı ve servis yapmalıdır. (Tencereye evvelâ suyun yarısını ve her çektikçe de çeken miktar kadar su katmak lâzımdır, aksi takdirde enginarların içlerindeki pirinçler su fazlalığından dağılırlar).

ZEYTİNYAĞLI ÇALI VE AYŞEKADIN FASULYESİ

1250 gr çalı fasulyesi
220 gr zeytinyağı (1 bardak)
250 gr soğan (3 orta)
350 gr domates (2 büyük)
5-6 bardak su
1 tatlı kaşığı şeker
Tuz

1 — Bir tencereye; küçük doğranmış 3 orta soğan, kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 2 büyük domates ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, avuçla mıncıklamak suretiyle iyice ezilmelerini temin etmeli, sonra bunlara; yanlarındaki kılçıkları bıçakla sıyırmak suretiyle alınmış ve ortalarından ikiye bölünmüş ve yıkanmış kart olmayan 1250 gram Çalı veya Ayşekadın fasulyesi ilâve ederek, ovalarcasına tekrar iyice bir karıştırmalı ve bunlara; 1 bardak zeytinyağı ile 1 tatlı kaşığı toz şeker ilâve etmeli ve kapağı kapatılmış olarak tencereyi arada bir sallamak suretiyle ,fasulyeler az sarımsı bir renk alıncaya kadar kuvvetli ateşte aşağı yukarı 10-15 dakika arasında pişmeğe bırakılmalıdır.

2 — Fasulyelerin renkleri sararınca bunlara; 5 ilâ 6 bardak sıcak su ilâve ederek, fasulyeler suyunu çekip de iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar pişirmeli. Tencereyi ateşten alarak iyice soğuduktan sonra fasulyeleri tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Bazı fasulyeler kartça olduklarından daha geç pişmektedirler. O takdirde fasulyeler yumuşak bir hal alıncaya kadar bir miktar daha sıcak su ilâve etmelidir).

NOT : Kart olan fasulyeler, iki üç seferde olmak üzere tavada kızdırılmış 1 bardak zeytinyağına atılarak, her bir parti beşer dakika kadar yağda kavrulduktan sonra, içinde kavruldukları yağ ile birlikte tencereye alınmak, sonra da, önce soğanı beş dakika, sonra da diğer malzemeleri katmak suretiyle pişirilmelidir.

ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

8 büyükçe enginar
18 arpacık soğanı
80 gr kereviz kökü (1 orta)
150 gr patates (3 büyükçe)
90 gr havuç (3 küçük)
5 bardak enginarların ayıklandığı limonlu ve unlu su
275 gr zeytinyağı (1.1/4 bardak)
1/2 limon suyu
1/2 çorba kaşığı toz şeker
Tuz

Enginarların içine ayıklandığı su :
10 bardak su
2 silme çorba kaşığı un
1 limon suyu

1 — Bir büyükçe tencereye; 10 bardak su, 2 silme çorba kaşığı un ile 1 adet büyükçe limon suyu koyarak iyice karıştırmalı, sonra bu unlu ve limonlu suya; soyulmuş 18 adet arpacık soğanı, soyulmuş ve dörde bölünmüş 3 sarı patates, siyah kabuğu derince kesilmiş ve yine dörde bölünmüş 1 baş kereviz (varsa), kazınmış ve ikiye bölünmüş 3 küçük havuç ile, körpe yaprakları teker teker koparılmak ve alt tarafı orta kısmından

kesilmek ve içinin tüylü kısmı hafifçe alınmak suretiyle (kart ise üst ve yanları elma soyulur gibi soyulmak ve içi tas gibi bir hal alıncaya kadar tüyleri kaşıkla çıkarılmak suretiyle) yaprak ve içleri ayıklanmış 6 büyükçe enginar ilâve etmelidir. (Her enginar ayıklanır ayıklanmaz derhal suya atılmalıdır).

2 — Sonra, enginarları sudan çıkararak, orta büyüklükte bir tencereye, yanyana döşemeli ve etraflarına da diğer sebzeleri yerleştirdikten sonra bunlara; bir, bir çeyrek bardak zeytinyağı, yarım çorba kaşığı toz şekeri, yarım limon suyu, yarım çorba kaşığı tuz ile, 5 bardak da enginarların içine atıldığı un ve limonlu sudan ilâve etmeli, üstlerine de ıslatılmış, sonra da buruşturulmuş bir yağ kâğıdı örttükten sonra tencerenin kapağını sıkıca kapatmalı ve ateşe oturtarak, enginarlar suyunu çekip de yumuşak bir hal alıncaya kadar evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte aşağı yukarı bir ilâ bir buçuk saat pişirmeli. Ateşten alarak, iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Enginarlar suyunu çekmelerine rağmen pişmemiş iseler, bir miktar daha sıcak su ilâve etmelidir).

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

2000 gr kereviz
250 gr arpacık soğanı (25 adet)
200 gr havuç (6 küçük)
250 gr sarı patates (3 orta)
260 gr zeytinyağı (1.1/4 bardak)
5 bardak su
1 büyük limon
Tuz
Haşlamak için :
8 bardak su
1 küçük limon
1/2 çorba kaşığı tuz

1 — Bir tencereye; bir, bir çeyrek bardak zeytinyağı, 25 adet kadar arpacık soğanı, soyulmuş veya dörde bölünmüş 6 küçükçe soğanla, üstü kazınmış ve ikiye bölünmüş 6 küçük havuç koyarak, 10 dakika kadar kavurmak sureti ile sebzelerin hafifçe ölmesini temin etmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir tencereye; 8 bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ile, 1 küçük limon suyu koyarak, hafif ateşte suyu yavaş yavaş kaynamaya bırakmalı, kaynayınca suya; kabukları tıraş edilircesine derince soyulmuş, ortalarından ikiye bölünmüş ve kararmamaları için de her ayıklanan suya atılmış ve süzülmüş 2000 gram kereviz ilâve ederek, 10 dakika haşlamalı ve süzgeçten geçirmek suretiyle süzülmelerini temin etmelidir.

3 — Sonra, süzmüş olduğumuz kerevizleri, az kavurmuş ve bir tarafa bırakmış olduğumuz soğan ve havuçlara katarak bunlara; 5 bardak

su, 1 adet limon suyu ile, yarım çorba kaşığı da tuz ilâve etmeli ve tencerenin kapağını kapatarak, kerevizleri yumuşak bir hal alıncaya kadar evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere pişmeğe bırakmalı, tencereyi ateşten alarak kerevizler iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Kerevizler suyunu çekmesine rağmen yumuşamamış iseler, bir miktar daha sıcak su ilâve ederek pişirmeğe devam etmelidir).

ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA

1500 gr taze bakla
225 gr zeytinyağı (1 bardak)
3 demet taze soğan
1 demet tereotu
1/2 demet nane
1 çorba kaşığı toz şekeri
1/2 adet limon suyu
Tuz

1 — Tencereye; uçları alınmış ve sıyırmak suretiyle etrafının kılçıkları alınmış, yıkanmış ve iyice süzülmüş 1500 gram bakla, 1 bardak zeytinyağı, 1 çorba kaşığı tuz, yarım adet limon suyu, yarım parmak boyunda parçalara kesilmiş 3 demet (15 adet) taze soğan,1 demet tereotu, yarım demet nane ile 1 çorba kaşığı da toz şeker ilâve ederek tencerede harmanlamak suretiyle hepsini birbirine karıştırmalı ve tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi ateşe oturtarak, 45 dakika pişirmeli ve ateşten alarak soğumaya bırakmalı, sonra servis yapmalıdır.

ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA FASULYESİ

1500 gr barbunya fasulyesi
200 gr dolmalık biber
250 gr soğan (3 orta)
400 gr domates (2 büyük)
220 gr zeytinyağı (1 bardak)
2.1/2 bardak su
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz

1 — Tencereye; ayıklanarak tane haline getirilmiş 1500 gram taze barbunya fasulyesi, küçük doğranmış 200 gram dolmalık biber, çok küçük doğranmış 3 orta baş soğan, kabukları çıkarılmış ve küçük kesilmiş 3 büyükçe domates, 1 bardak zeytinyağı, iki buçuk bardak su, 1 tatlı kaşığı toz şeker ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi ateşe oturtarak, 60 dakika pişirmeli, sonra ateşten alarak iyice soğutmalı ve servis yapmalıdır.

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

2000 gr pırasa
280 gr zeytinyağı (1.1/2 bardak)
100 gr havuç (2 büyükçe)
30 gr pirinç (1/2 kahve fin.)
1.1/4 bardak su
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz
1 küçük limon (yanında)

1 — Bir tencereye; bir, bir çeyrek bardak zeytinyağı koyarak, iyice kızdırmalı, sonra kızdırılmış bu yağa, kazınmış ve halkalara doğranmış iki küçükçe havuç ile, çok yeşil tarafları atılmış ve yarım parmak uzunluğunda parçalara doğranmış ve üst kabuklarından bir iki yaprağı soyulmuş, 2000 gram pırasa ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve pırasalar iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar, orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 35 ilâ 45 dakika arasında pişmeğe bırakılmalıdır. (Pırasaların dibe yapışmaması için tencereyi ikide bir silkercesine sallamalıdır).

2 — Sonra iyice ölmüş pırasalara, bir buçuk bardak kadar su, 1 tatlı kaşığı toz şeker, yarım çorba kaşığı tuz, bir küçük limonun suyu ile üstlerine serpercesine, yarım kahve kaşığı pirinç ilâve ederek, tekrar tencerenin kapağını kapatmalı ve pırasalar sularını çekip de iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 45 dakika daha pişirmeli, sonra tencereyi ateşten alarak, pırasaları iyice soğutmalı ve tabağa alarak, yanında dörde bölünmüş limon olduğu halde servis yapmalıdır.

ZEYTİNYAĞLI KABAK

1250 gr kabak
220 gr zeytinyağı (1 bardak)
400 gr soğan (5 orta)
400 gr domates (2 büyük)
9 diş sarmısak
1.1/2 tatlı kaşığı toz şeker
1.1/2 bardak su
Tuz

1 — Bir tencereye; 1 bardak zeytinyağının üçte biri ile yarım ay şeklinde ince kesilmiş 5 orta baş soğan koyarak, soğanlar ölmüş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 10 dakika kadar kavurmalı, sonra bu soğanlara; ince ince doğranmış 9 diş sarmısak, kıyılırcasına küçük kesilmiş 1 demet maydanoz, kabuğu çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 büyük domates ile yarım çorba kaşığı tuzun yarısını da ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırmalı ve tencereyi ateşten alarak ılınmağa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip, kart olmayan 1250 gram kabağın yeşilleri görününceye kadar üstlerini kazıdıktan sonra, bunları uzunluklarına doğru

dörde bölmeli ve dörde bölünmüş kabakların ortalarındaki çekirdek kısımlarını da kesip attıktan sonra, bunları ikişer parmak enliliğinde parçalara doğramalı ve doğranan her kabağı da içinde su bulunan bir tencereye bırakmalı.

3 — Kabakların doğranmaları sona erince; bunların suyunu dökmeli ve tenceredeki kabakların üstlerine; yarım bardak su ile kalan yağın yarısını ilâve ederek, tencereyi arada bir sallamak suretiyle kabaklar hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları kuvvetli bir ateşte aşağı yukarı 10 dakika pişmeğe bırakmalıdır.

4 — Kabaklar yumuşayınca, bunlara; bir buçuk tatlı kaşığı toz şeker, 2 bardak su ve kalan zeytinyağı ile, ılınmağa bırakmış olduğumuz soğanlı domatesleri de ilâve ederek, kapağı kapatılmış olarak ateşe oturtmalı ve kabaklar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 1 saat pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

KABAK BAYILDI

1250 gr kabak
220 gr zeytinyağı (1 bardak)
400 gr soğan (4 büyük)
400 gr domates (2 büyük)
9 diş sarmısak
1 1/2 tatlı kaşığı toz şeker
1 demet maydanoz
3 bardak su
Tuz

1 — Bir tencereye; 1 bardak zeytinyağının üçte biri ile yarım ay şeklinde ince kesilmiş 4 büyük baş soğan koyarak, soğanlar ölmüş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 10 dakika kadar kavurmalı, sonra da bu soğanlara ince doğranmış 9 diş sarmısak, kıyılırcasına küçük kesilmiş 1 demet maydanoz, kabuğu çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 büyük domates ile yarım çorba kaşığı tuzun yarısını da ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırmalı ve tencereyi ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip, kart ve çarpık olmayan muntazam 1250 gram kabağın üstlerini bıçakla hafifçe kazıdıktan sonra, kabakların her iki uçlarını birbirinden ayırmamak şartiyle, bunların başlarından alt kısımlarına kadar kesmek suretiyle ikiye yarmalı, sonra da her yarılan kabağı, içinde su olan bir tencereye atmak suretiyle, bütün kabakları böylece kazımalı ve yarmalıdır.

3 — Kabakların yarılmaları sona erince; bunların suyunu dökerek kabakları bir tencereye döşemeli ve üstlerine yarım bardak su ile kalan yağın yarısını ilâve ederek, tencereyi arada bir sallamak suretiyle kabak-

lar hafif yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları kuvvetli ateşte aşağı yukarı 20 dakika pişmeğe bırakmalıdır.

4 — Kabaklar yumuşayınca, tencereyi ateşten alarak, bunların ikiye yarık olan kısımlarından içlerine ılınmağa bırakmış olduğumuz soğan harcını doldurmalı ve her içi doldurulmuş kabağı tekrar tencereye döşemek suretiyle bütün kabakların içlerini böylece doldurup yerleştirmeli, sonra da tencereye; bir buçuk tatlı kaşığı toz şeker, 2 bardak su ile kalan zeytinyağını da ilâve ederek tencerenin kapağı kapatılmış olarak kabaklar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları evvelâ kuvvetlice, sonra da orta harareteki ateşte aşağı yukarı bir buçuk saat pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak iyice soğuduktan sonra, tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

PATLICAN İMAMBAYILDI

1250 gr patlıcan
275 gr zeytinyağı (1.1/4 bardak)
500 gr soğan (5 büyük)
600 gr domates (3 büyük)
3.1/2 bardak su
14 diş sarmısak
1.1/2 demet maydanoz
1.1/2 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz

1 — Bir kuşaneye; piyaz soğanı tâbir edilen yarım ay şeklinde ve ince 5 büyük soğan doğradıktan sonra, bu soğanları avuçla ovalamak suretiyle az öldürmeli ve bunlara; kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 3 büyük domates, 14 diş sarmısak, kıyılmış bir buçuk demet maydanoz ile 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, hepsini iyice karıştırmalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan, 1250 gram patlıcanı, alaca tâbir edilen şekilde yani bir parmak kabuk bırakmak, bir parmak tıraş edercesine ince kesmek suretiyle ayıkladıktan sonra, patlıcanların her iki uçlarını birbirinden ayırmamak üzere, bunları başlarından alt kısımlarına kadar kesmek suretiyle gövdelerini ikiye yarmalı ve patlıcanların yarık olan kısımlarından içlerine, hazırlamış olduğumuz soğan ve domates harcını mütesaviyen doldurduktan sonra bunları yayvanca bir tencereye yanyana olmak üzere döşemelidir.

3 — İçleri doldurulmuş ve tencereye döşenmiş patlıcanlara bir, bir çeyrek bardak zeytinyağı, üç buçuk bardak su, bir buçuk tatlı kaşığı toz şekerle, 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ettikten sonra üstlerine bir tabak oturtmalı ve tencerenin kapağını kapatarak, imambayıldı suyunu çekip de yumuşak bir hal alıncaya kadar, evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hara-

retteki ateşte aşağı yukarı bir buçuk saat pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak, patlıcanlar iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

NOT : Alaca kesilmiş, tuzlu suda yatırılmış ve sıkılmış patlıcanları bir, bir çeyrek bardak zeytinyağında 5 dakika kadar kavurduktan sonra bir kaba almak, yağına da ince ve yarım ay şeklinde kesilmiş soğanları atarak 5 dakika kavurmak, sonra da domatesleri ilâve ederek 3 dakika da beraberce pişirdikten sonra, yukarıda tarif edildiği veçhile hazırlamak da kabildir. Ancak çiğden pişirilen imam bayıldılar daha hafif ve kanaatimce de lezzetli olurlar.

HAMUR İŞLERİ

SU BÖREĞİ

I — MALZEME :

1 kg un
6 yumurta
1/2 limon
30 gr tuz
1 bardak su
400 gr Nişasta (Yufkaların arasına serpmek için)

II — Sos içi malzemesi :

300 gr margarin (15 çorba kaşığı)
6 yumurta
1 çay kaşığı tuz
250 gr süt

III — Peynirli Su Böreği malzemesi :

300 gr beyaz peynir (tuzsuz)
1 demet maydanoz
2 yumurta

IV — Kıymalı Su Böreği malzemesi :

250 gr kıyma
300 gr soğan (4 adet)
75 gr margarin (4 çorba kaşığı)
1 demet maydanoz
Tuz ve karabiber

YAPILIŞI :

1 — Mermerin üzerine un elenir. Ortası havuz şeklinde açılır. 1 nolu malzeme içine konur ve karıştırarak yedirmek suretiyle kuvvetli bir hamur yapılır. Üstüne ıslak bir bez örterek 15-20 dakika dinlenmeye bırakılır.

2 — Dinlenen hamurlar tekrar yoğrulmak suretiyle 50 cm. uzunluğunda bir silindir şekline getirilir ve 13 eşit parçaya kesilir. Kesilen parçalar araları unlanmak suretiyle 2 şer, 2 şer üst üste konur ve el ile içi bastırılıp bir yemek tabağı kutrunda açılır.

3 — Açılan bu hamurlar araları nişastalanarak oklava ile teker teker almak suretiyle üst üste konulur ve bu defa hepsi birden kuvvetlice bastırılarak tekrar açılır.

4 — Açılan bu hamurun yufkaları teker teker oklava ile alınarak mermer üzerinde bir kere daha oklava ile iyice inceltilip kaynar suda haşlanır ve buradan çıkarılan yufkalar hemen soğuk sudan geçirilir.

5 — Başlangıçta hamurumuzu 13 parçaya böldüğümüz için bir yufka tek kalmış idi. Bu yufkayı haşlamayıp tepsinin en altına döşeriz ve haşlandıktan sonra soğuk sudan geçirilen diğer yufkaları bunun üstüne sıralar ve yukarıda tarifi verilen sos içi malzemesini her katın arasına dökeriz.

Yufkaların orta yerine isteğe göre III veya IV no.lu iç malzemesi konularak peynirli veya kıymalı su böreği yapılabilir.

HAMURUN HAZIRLANMASI

Malzeme :
350 gr un (7 kahve fincanı)
50 gr un açmak için (1 kahve fincanı)
75 gr süt (1 kahve fincanı)
4 yumurta sarısı
1/2 kah. fin. yum. beyazı
10 gr tuz (1/2 çorba kaşığı)

Haşlamak için :
12 bardak su
2 silme çorba kaşığı tuz

Salçası :
500 gr sığır eti
75 gr soğan (1 orta)
80 gr Z.yağı (4 çorba kaşığı)
600 gr domates (4 büyük) veya
1.1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
1 kahve kaşığı karabiber
3 bardak su veya et suyu

İçine :
40 gr margarin (2 çorba kaşığı)
100 gr rende gravyer (1 bar.)

1 — Hamur açılan tahtaya 350 gram un eledikten sonra, ortasını havuz gibi açmalı, ve bu yere, 4 adet yumurta sarısı, yarım kahve fincanı yumurta beyazı, yarım çorba kaşığı tuz ile 1 kahve fincanı da süt ilâve ederek, karıştırmak ve yoğurmak suretiyle, bunları sıkıca bir hamur haline getirmeli. Elde edilen bu hamurun üstüne nemli bir bez örterek 1 ilâ 2 saat dinlenmeye bırakmalıdır.

2 — Sonra, 1 ilâ 2 saat kadar dinlendirmiş olduğumuz bu hamurları sıra ile alarak, üstü hafifçe unlanmış tahtaya koymalı ve hamurun üstünü de hafifçe unladıktan sonra bunun üstüne merdane ile basmak suretiyle aşağı yukarı büyükçe bir tabak yuvarlaklığında açmalı, sonra da, merdane ile açmış olduğumuz bu hamuru 2 milimetreye, yani hamur tahtası belli belirsiz görünür bir hale gelinceye kadar müteaddit defalar oklavaya sararak, oklavaya sarılmış olduğu halde hamurun iki uçlarına basmak ve yuvarlamak, sonra da oklavadan çıkararak, başka ucundan olmak üzere tekrar sarmak suretiyle hamurları büyütmelidir. (Hamuru her oklavaya sarışta, hamurun daima başka uçlarını yani taraflarını oklavaya sarmak suretiyle açmalıdır. Hep aynı istikamette açılan hamurun oklavaya sarılan kısmı çok inceldiği halde diğer tarafı kalın kalır. Bir de hamuru her oklavaya sarışta üstünü hafifçe unlamalıdır).

3 — Sonra, açmış olduğumuz bu hamurlardan, piruhi, tatar veya su böreği, ravyoli, kareloni vesaire gibi haşlama börekler yapılacaksa, reçetelerde tarif edildiği şekillerde keserek hazırlamalı; erişte, kesme makarna yapılacaksa, o takdirde ince açılmış bu hamurları, hamur tahtasına veya masaya sermek suretiyle 40 ilâ 50 dakika kadar bırakarak, ha-

murların hafifçe kurumalarını temin etmeli, sonra da, hafifçe kurumuş olan bu hamurları dört parmak enliliğinde katlamak suretiyle sardıktan sonra bunları, sarılmış olarak, enliliklerine doğru, yine tarif edildiği gibi, yarım, bir veya iki parmak eninde kesmek suretiyle şerit haline getirmelidir. (Bu suretle elde edilen makarnalar derhal haşlanarak pişirileceği gibi, kurutulmak suretiyle aylarca sonra pişirmek te mümkündür).

4 — Bilâhare, 500 gram olarak elde edilen bu erişteyi, tarif edildiği gibi hazırlamalıdır.

BEYAZ PEYNİRLİ KESME MAKARNA

(Alaturka)

Hamuru :
350 gr un (7 kahve fincanı)
50 gr un açmak için (1 kahve fincanı)
75 gr süt (1 kahve fincanı)
4 adet yumurta sarısı
1/2 kahve fincanı yumurta beyazı
10 gr tuz (1/2 çorba kaşığı)

Haşlamak için :
12 bardak su
2 silme çorba kaşığı tuz

İlâvesi :
100 gr margarin (5 çorba kaşığı)
125 gr beyaz peynir

1 — Hamur hanesinde gösterilen malzeme ile, tarif edildiği veçhile hamur tutarak, kesme makarna yapmalıdır.

2 — Sonra bu makarnaları, içinde kaynar bir halde 12 bardak tuzlu su olan tencereye atarak, makarnalar yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 10 dakika haşlamalı ve soğuk su ile süzülmesini temin etmelidir.

3 — Müteakiben makarnaları haşladığımız tencereye, 5 silme çorba kaşığı tereyağı koyarak kızdırmalı ve bu yağa, iyice süzmüş olduğumuz makarnaları ilâve ederek, birkaç defa karıştırmak suretiyle 2 dakika kadar sote etmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

TEREYAĞLI KESME MAKARNA

Hamuru :
350 gr un (7 kahve fincanı)
50 gr un (açmak için 1 kah. f.)
75 gr süt (1 kahve fincanı)
4 adet yumurta sarısı
1/2 kahve fincanı yu. beyazı
10 gr tuz (1/2 çorba kaşığı)

Haşlamak için :
12 bardak su
2 silme çorba kaşığı tuz

Üstüne :
120 gr tereyağı (6 çorba kaşığı)
100 gr rende gravyer peyniri (1 bardak)

— Hamur hanesinde gösterilen malzeme ile, tarif edildiği veçhile hamur tutarak, yarım veya bir parmak genişliğinde makarna kesmelidir.

2 — Sonra bu makarnaları, içinde kaynar bir halde 12 bardak su olan tencereye atarak, makarnalar hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar, 5 ilâ 8 dakika arasında haşlanmalı, bir süzgeçten geçirmek suretiyle süzülmelerini temin etmeli, sonra makarnaları bir tabağa alarak, üstlerine 6 silme çorba kaşığı tereyağı ilâve etmeli ve yanında 1 bardak kadar rendelenmiş gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır. (Alafranga makarnalar soğuk sudan geçirilmez).

KIYMALI KESME MAKARNA

Hamuru :
350 gr un (7 kahve fincanı)
50 gr un (açmak için 1 kah. f.)
75 gr süt (1 kahve fincanı)
4 yumurta sarısı
1/2 kahve fincanı yumurta bey.
10 gr tuz (1/2 çorba kaşığı)
Haşlamak için :
12 bardak su
2 silme çorba kaşığı tuz

İçi :
200 gr kıyma
50 gr tereyağı (2.1/2 çorba k.)
250 gr domates (2 orta)
400 gr soğan (4 büyük)
1.1/2 bardak su
Tuz, biber
Üstüne :
60 gr tereyağı (3 çorba kaşığı)

1 — Bir kuşaneye, iki buçuk silme çorba kaşığı tereyağı ile, küçük doğranmış 4 büyük soğan koyarak, soğanları ölünceye kadar kavurmalı, sonra soğanlara; 200 gram kıyma ilâve ederek, kıymalar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar kavurmakta devm etmeli, ve bunlara; varsa soyulmuş ve küçük doğranmış 2 domates, beş dakika sonra da 1 kahve kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz ile, bir buçuk bardak da sıcak su ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve kıymalar suyunu çekinceye kadar hafif ateşte bir buçuk saat pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Kıymalar pişmekte iken, diğer taraftan da, hamuru hanesinde gösterilen malzeme ile tarif edildiği veçhile hamur tutarak, iki parmak en ve boyunda kesme makarna yapmalıdır.

3 — Sonra, elde edilen makarnaları, içinde kaynar bir halde 12 bardak tuzlu su olan tencereye atarak, makarnalar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar 10 ilâ 12 dakika arasında haşlamalı ve bir süzgeçten geçirmek suretiyle iyice süzülmelerini temin etmelidir. Süzdükten sonra tencerede tereyağ eriterek makarnalar içine konup karıştırılır ve geniş bir

tabağa çıkarılarak üezirne kıyma ve rende edilmiş kaşar peyniri serpilerek servis edilir.

DOMATESLİ MAKARNA

500 gr makarna (2 numara)
10 bardak su
2 çorba kaşığı tuz

Salçası :
120 gr tereyağı (6 çorba kaşığı)

1 — Bir tencereye; 10 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; ortalarından kırılmış olarak 500 gram 2 No. makarna ilâve ederek, makarnalar pişmiş bir hal alıncaya kadar 10 ilâ 12 dakika arasında haşlamalı ve kalın delikli bir süzgeçten geçirmek suretiyle sularını dökmeli.

2 — Diğer taraftan da bir tencereye 6 silme çorba kaşığı tereyağı, kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış, çok olmuşlarından 3 büyük domates, 1 tatlı kaşığı tuz koyarak, domatesler eriyip de salçamsı bir hal alıncaya kadar bunları karıştırarak pişirmeli ve domatesler eriyince bunlara; süzmüş olduğumuz makarnaları ilâve etmeli ve hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra tabağa alarak servis yapmalıdır.

YOĞURTLU PAPYON MAKARNA

500 gr papyon makarna
10 bardak su
2 silme çorba kaşığı tuz
Üstüne :
125 gr kıyma

200 gr soğan (3 orta)
90 gr tereyağı (4.1/2 çorba k.)
200 gr yoğurt
5 diş döğülmüş sarmısak
Tuz, biber

1 — Bir tencereye; bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağı, 125 gram kıyma, küçük kesilmiş 3 orta baş soğan ile, 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, soğanlar iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar arada bir karıştırmak suretiyle 35 ilâ 40 dakika arasında pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Kıyma pişmekte iken, diğer taraftan da bir tencereye; 10 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna 500 gram papyon makarna ilâve ederek, makarnalar pişip de yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 15 dakika haşlamalı ve süzgeçten geçirmek suretiyle iyice süzmelidir.

3 — Müteakiben tencereye; iki buçuk silme çorba kaşığı tereyağı koyarak, yağı hafifçe kızdırmalı, sonra da kızdırılmış bu yağa, süzmüş olduğumuz makarnaları ilâve ederek, karıştırmak suretiyle 1 dakika kadar sote etmeli, sonra da makarnaları tabağa alarak üstlerine soğanlı kıymayı katmalı ve iyice bir karıştırarak üstlerine; yarım kahve fincanı su ile sulandırılmış, içine 5 diş döğülmüş sarmısak katılmış ve çatalla çalkanmış 200 gram yoğurt dökmeli, yoğurdun üstüne de kızdırılmış yarım çorba kaşığı tereyağı ve 2 tatlı kaşığı kırmızı biber katılmak suretiyle renklendirilmiş yağ gezdirmeli ve servis yapmalıdır.

NAPOLİTEN USULÜ MAKARNA

500 gr makarna (0 numara)
12 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
Üstüne :
750 gr domates (5 büyük) veya salça (Tamek)
110 gr tereyağı (5.1/2 çorba k.)
50 gr rende gravyer peyniri (2 kahve fincanı)

1 — Bir kuşaneye; kaynamakta olan suya bir sokup çıkarmak suretiyle kabukları soyulmuş ve enine kesilmek ve hafifçe sıkılmak suretiyle su ve çekirdekleri çıkarılmış ve gayet küçük parçalara doğranmış, 5 büyük domatesle, 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, domatesler eriyip de püremsi bir hale gelinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle pişirmeli, sonra da tencereyi ateşten alarak, bunları kalın delikli bir süzgeçten geçirmeli ve salçayı bir tarafa bırakmalıdır. (Salça boza koyuluğunda olmalıdır. Daha sulu olan salçaları bir müddet daha kaynatmak suretiyle koyulatmalı ve daha koyu olanlarına da bir miktar su katmak suretiyle hafifçe sulandırmalıdır.

2 — Diğer taraftan bir tencereye; 12 bardak su ile 2 çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna, kırmadan 500 gram (0) numara makarna ilâve ederek, makarnalar hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 10-12 dakika haşlamalı ve tencereyi ateşten alarak ,süzgeçten geçirmek suretiyle makarnaların iyice süzülmelerini temin etmelidir. (Napoliten usulü makarnalar az dirice yenmektedir. Bu itibarla lüzumundan fazla haşlamak doğru değildir).

3 — Sonra makarnaları tabağa almalı, üstlerine erimemiş bir halde beş buçuk silme çorba kaşığı tereyağ ilâve ederek, iki çatalla harmanlarcasına karıştırmak suretiyle sıcakça domates salçasını dökmeli ve yanında bir kâse içinde 2 kahve fincanı da rendelenmiş gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.

KIYILMIŞ DOMATESLİ MAKARNA

500 gr ince makarna
12 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
Salçası :
600 gr domates (3 büyük)
veya salça Tamek
50 gr tereyağı (2.1/2 çorba k.)
Tuz
Üstüne :
50 gr tereyağı (2.1/2 çorba k.)

1 — Bir kuşaneye veya tavaya; iki buçuk silme çorba kaşığı tereyağı koyarak hafifçe kızdırmalı, sonra yağa; kaynar suya atarak bir dakika kadar kaynattıktan sonra sudan çıkarılarak kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve ince fındık büyüklüğünde parçalara doğranmış 3 büyükçe domates ile, 2 tatlı kaşığı da tuz koyarak, çok kuvvetli ateşte ikide bir sallamak suretiyle domatesleri tam eritmeden ancak 4 dakika kadar sote etmeli ve ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan da, bir tencereye; 12 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı da tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; kırmadan 500 gram ince makarna ilâve ederek, makarnalar pişmiş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 10 dakika haşlamalı, süzgeçten geçirmek suretiyle suyunu iyice süzmeli ve servis tabağına alarak üstüne iki buçuk silme çorba kaşığı tereyağ ile, sıcak bir halde olmak üzere kıyılmış domatesleri de ilâve etmeli ve iyice karıştırdıktan sonra, yanında iki kahve fincanı rendelenmiş gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.

ETLİ MAKARNA (İtalyan usulü)

500 gr makarna (1 numara)
12 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
Salçası :
250 gr sığır eti
40 gr tereyağı (2 çorba kaşığı)
100 gr soğan (1 büyük)
500 gr domates (3 büyük)
150 gr tuzsuz Tamek domates salçası (1.1/2 kahve f.)
4-5 bardak su veya et suyu
Tuz
Üstüne :
70 gr tereyağı (3.1/2 çorba k.)
25 gr rendelenmiş gravyer peyniri (1 kahve fincanı)

1 — Küçük bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı tereyağı koyarak, yağı kızdırmalı, kızınca buna; âzamî küçük fasulye büyüklüğünde parçalara doğranmış 250 gram sığır eti ilâve ederek, etlerin her bir tarafı nar gibi oluncaya kadar kuvvetli ateşte yakmadan, karartmadan, karış-

tırmak suretiyle kızartmalı, sonra bunlara; çentilircesine küçük kesilmiş bir büyük baş soğan ilâve ederek, soğanlar iyice ölmüş ve koyu sarımsı bir renk alıncaya kadar etlerle birlikte aşağı yukarı 20 dakika daha kavurmakta devam etmelidir.

2 — Sonra bu etlerle soğanlara; kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış 3 büyük domates veya bir buçuk kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek, domatesler az eriyip de salçamsı bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 5 dakika daha pişirmeli, sonra da bunlara; 4-5 bardak sıcak su ilâve ederek ,etler iyice pişip de içindeki salçası da boza kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar üç ilâ üç buçuk saat arasında pişmeğe bırakmalı ve salçayı ateşten alarak, sonradan makarnaların üstlerine kullanmak üzere bir tarafa bırakmalı.

3 — Salça pişince; bir tencereye; 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca bunlara, kırılmadan 500 gram (1) numaralı makarna atarak, makarnalar pişip de yumuşak bir hal alıncaya kadar 10 ilâ 12 dakika arasında haşlamalı, sonra da süzgeçten geçirmek suretiyle makarnaların iyice süzülmelerini temin etmeli.

4 — Sonra, iyice süzülmüş bu makarnaları tabağa alarak ,üstlerine; üç buçuk silme çorba kaşığı tereyağ ile, hazırlamış olduğumuz salçayı etleriyle birlikte ilâve etmeli ve iyice karıştırdıktan sonra üstlerine bir kahve fincanı rendelenmiş gravyer peyniri serpilmiş olduğu halde servis yapmalıdır.

MANTARLI MAKARNA

500 gr ince makarna
12 bardak su
Tuz
Salçası :
300 gr dana eti
20 gr tereyağı (1 çorba kaşığı)
75 gr soğan (1 orta)
300 gr domates (2 orta) veya
50 gr tuzsuz domates salçası (Tamek) (1/2 kahve fincanı)
250 gr et suyu (1 bardak)
500 gr mantar
20 gr tereyağı (1 çorba kaşığı)
2 bardak su
Tuz, biber
Üstüne :
80 gr tereyağı (4 çorba kaşığı)
50 gr rendelenmiş gravyer peyniri (2 kahve fincanı)

1 — Bir küçükçe tencereye; bir bardak et suyu, bir silme çorba kaşığı tereyağ, tuz ile, üç beş su yıkanmış, altları üst kısımlarından ayrıl-

PiYALE

MAKARNASI

SOS'u

VE

TARHANASI

ile Sofraya Zevk
ağzınıza tad getirir

"Piyale adı, ağız tadı"

mış altlarının topraklı kısımları kesilmiş ve fındık büyüklüğünde parçalara doğranmış 500 gram mantar koyarak, mantarları çok kuvvetli ateşte ancak beş dakika haşlamalı ve tencereyi ateşten alarak, süzgeçten geçirmek suretiyle mantarların suyunu bir kaba süzmeli, mantarları da tabağa alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir tencereye; bir silme çorba kaşığı tereyağı koyarak kızdırmalı, sonra bu yağa, yağsız tarafından kuşbaşı doğranmış 300 gram taze dana eti ilâve ederek, etler pembemsi bir renk alıncaya kadar arada bir karıştırmak suretiyle kuvvetlice ateşte aşağı yukarı 10 dakika kızartmalı, sonra, buna; küçük kesilmiş 1 orta soğan, varsa 3-4 tane karabiber katarak, soğanlara ve etlere; kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış iki orta domates veya yarım bardak su içinde hallolmuş yarım kahve fincanı konserve salçası ve beş dakika sonra da 2 bardak su ile. bir kaba süzmüş olduğumuz mantarların sularını da katarak tencerenin kapağını kapatmalı, salça suyunu çekip de koyumsu bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 3 saat hafif ateşte pişmeye bırakmalı, sonra tencereden, bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak etleri çıkarmalı ve yerine, haşlamış olduğumuz mantarları katarak 5 dakika daha pişirdikten sonra ateşten almalı ve makarnaların üstlerinde kullanmak üzere sıcakça bir yere bırakmalıdır.

3 — Salça ineceğine yakın, bir tencereye 12 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak kaynamaya bırakmalı, kaynayınca suya; kırmadan 500 gram (1) numara makarna ilâve ederek, makarnalar pişmiş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 10 dakika haşlamalı, iyice süzmeli ve tabağa almalı. Üstüne 4 silme çorba kaşığı tereyağ ile, hazırlamış olduğumuz mantar salçasını ilâve ederek, harmanlamak suretiyle iyice karıştırdıktan sonra, yanında iki kahve fincanı rendelenmiş gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır. (Etleri başka bir yerde kullanmalıdır).

DOMATESLİ GRATEN MAKARNA

350 gr ince makarna
12 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
Salçası :
40 gr un (3/4 kahve fincanı)
40 gr tereyağı (2 çorba kaşığı)
500 gr süt (2 bardak)
500 gr domates (3 büyük) veya
1/2 kutu konserve domates (Tamek)
Tuz, biber
Üstüne :
40 gr tereyağı (2 çorba kaşığı)
100 gr rendelenmiş gravyer veya kaşar (1 bardak)

1 — Bir tencereye; 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak,

kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna; kırmadan 350 gram ince makarna ilâve ederek makarnalar yumuşak bir hal alıncaya kadar 10 ilâ 12 dakika arasında haşlamalı ve makarnaları süzgeçten geçirmek suretiyle suyunu dökmeli.

2 — Makarnalar süzülmekte iken, diğer taraftan da bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı tereyağı ile üç çeyrek kahve fincanı un koyarak, karıştırmak suretiyle sarartmadan 2 dakika kavurmalı, sonra bunlara; 2 bardak ılık veya sıcak süt ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, bir taraftan hızlıca karıştırmak suretiyle hepsini birbirleriyle halletmeli, sonra da mahlût düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar aşağı yukarı 5 dakika daha karıştırarak pişirmekte devam etmeli ve kuşaneyi ateşten almalı.

3 — Sonra, süzülmeğe bırakmış olduğumuz makarnaları tekrar bir tencereye koyarak, bunların üstüne; 1 tatlı kaşığı tuz, erimiş 2 çorba kaşığı tereyağ ile, 1 bardak rende gravyerin dörtte üçü ve yine hazırlamış olduğumuz beyaz salçanın dörtte üçü ile, kaynar suya sokup çıkarmak sureti ile kabukları soyulmuş, ortalarından ikiye kesilerek çekirdekleri çıkarılmış ve sonra da küçük parçalara doğranarak bir kuşane içinde yağsız olarak sularını salıp da tekrar çekinceye kadar pişirilerek salça haline getirilmiş, 3 büyük domates veya, yine aynı şekilde hazırlanmış yarım kutu konserve domatesin sadece yarı miktarını koyarak, harmanlarcasına karıştırmak suretiyle hepsini birbirlerine buladıktan sonra, bunları içi hafifçe yağlanmış 21 ilâ 24 santim yuvarlaklığında bir tepsiye yerleştirmeli ve üstlerine de kalan salçayı muntazam bir şekilde sıvadıktan sonra, salçanın üstüne de kalan rende gravyeri serpmeli ve tepsiyi kızgınca fırına sürerek makarnaların üstleri pembe bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 15 ilâ 20 dakika fırınlamalı ve fırından alarak, üstlerine kalan domates salçasını sıcak olarak ilâve etmeli ve servis yapmalıdır.

MANTI

Hamuru :
350 gr un (7 kahve fincanı)
50 gr un açmak için (1 kahve fincanı)
100 gr su (1.1/4 kahve fincanı)
1 yumurta sarısı
1 adet bütün yumurta
10 gr tuz (1/2 çorba kaşığı)
Kıyması :
200 gr kıyma
250 gr soğan (3 orta)
Tuz, biber
Haşlamak için :
6 bardak et suyu
Üstüne :
400 gr yoğurt
90 gr tereyağı (5.1/2 çorba k.)
1 tatlı kaşığı kırmızı biber

1 — Hamur açılan tahtaya 350 gram un eledikten sonra, ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere, 1 adet bütün yumurta, 1 adet yumurta sarısı, yarım çorba kaşığı tuz ile, bir, bir çeyrek kahve fincanı kadar da su ilâve ederek, karıştırmak ve yoğurmak suretiyle bunları sıkıca bir hamur haline getirmeli; sonra, elde edilen bu hamurun üstüne nemli bir bez örterek bir saat kadar dinlenmeğe bırakmalıdır.

2 — Bir saat sonra hamuru, üstü hafifçe unlanmış tahtaya koyarak, üstüne un serpmeli ve merdane ile bastırmak ve yuvarlamak suretiyle hamuru aşağı yukarı bir tabak büyüklüğünde yuvarlak açmalı, sonra tabak büyüklüğündeki bu hamuru, bıçak sırtı inceliğine gelinceye kadar müteaddit defalar oklavaya sararak, oklavaya sarılmış olduğu halde hamurun iki uçlarına basmak ve yuvarlamak, sonra da oklavadan çıkararak, başka bir ucundan tekrar sarmak suretiyle büyütmelidir.

3 — Sonra bu hamurdan aşağı yukarı altışar santim, yani dört parmak en ve boyunda dört köşe parçalar keserek, kesilen parça hamurların tam ortalarına, fındık büyüklüğünden fazla olmamak üzere, aşağıda tarif edildiği veçhile hazırlanmış kıyma içini bütün hamurlara taksim etmeli, sonra da her dört köşe hamurun dört ucunu kıymanın üstüne doğru kapatmak ve sıkmak suretiyle küçük hamurların dört uçlarının birbirleriyle birleşmesini ve yapışmasını temin etmeli ve sonunda da küçük hamurları yan yana içi hafifçe yağlanmış tepsiye döşemelidir.

4 — Sonra, tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek, hamurların altları iyice kızarıp ve üstleri de hafif pembemsi ve kurumsu bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 25 dakika fırınlamalı, ve tepsiyi fırından alarak, hamurlara 6 bardak sıcak bir halde et suyu ilâve etmeli, ve hamurlar bütün suyu çekip de iyice yumuşayıp şişinceye kadar üstleri bir kapakla kapatılmış olarak, hafif fırında veya ortadan daha az hararetteki ateşte pişmeğe bırakmalıdır.

5 — Hamurlar suyunu çekince tabağa almalı, üstlerine sırasiyle, kızdırılmış 3 silme çorba kaşığı tereyağı, çalkanmış 400 gram yoğurt ve sonra da az kızdırılmış ve içine 1 tatlı kaşığı kırmızı biber katılmış bir buçuk çorba kaşığı tereyağ ilâve etmeli ve servis yapmalıdır. (Yoğurt koyu ise hafifçe sulandırmalıdır).

Kıyma içi : 200 gram kıymaya, küçük kesilmiş 3 orta baş soğan, 1 kahve kaşığı karabiber ile, bir miktar tuz kattıktan sonra bunları 2 dakika kadar yoğurmalı ve çiğ olarak hamurların içine taksim etmelidir.

PİRİNÇ PİLÂVI (Salma)

500 gr pirinç (2 bardak)
750 gr su veya et suyu (3 bardak)
80 gr tereyağı
80 gr margarin (4 çorba kaş.)
Tuz

1 — Bir tepsiye, 2 tepeleme dolu bardak pirinç koyarak, taş ve darılarını ayıklamalı, pirincin iyice üstünü kaplıyacak kadar sıcakça su ile 1 dolu çorba kaşığı da tuz ilâve ettikten sonra, su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır. (Su çok kaynar olmamalıdır.)

2 — Su soğuyunca; pirinçleri duru bir su çıkıncaya kadar, üç beş defa soğuk suda yıkamalı, sonra da iyice süzmelidir. (Pirinçleri iki avuç içinde fazla sıkmadan, fakat ovalarcasına yıkamalıdır.)

3 — Sonra bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı tereyağ ile 4 silme çorba kaşığı margarin koyarak, yağı hafifçe kızdırmalı, sonra kızdırılmış bu yağa 3 bardak su veya et yahut tavuk suyu ile 1 silme çorba kaşığı da tuz ilâve ederek yağlı suyu kaynamaya bırakmalı ve bu suya, yıkanmış ve süzülmüş pirinçleri katarak, tencerenin kapağı kapatılmış olarak, pirinçler suyunu çekinceye kadar evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere pişmeğe bırakmalıdır. (Tencerenin dibi tutmamasına ehemmiyetle dikkat etmelidir. Bu itibarla, tencere hafifçe cızırdayınca ateşi daha fazla kısmalıdır.)

4 — Pirinç suyunu çekince; tencerenin üstüne bir peçete, peçetenin üstüne de tencerenin kapağını kapattıktan sonra, gayet hafif ateşte pilâvı yarım saat kadar demlendirmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra servis yapmalıdır.

SADE PİRİNÇ PİLÂVI

(Taze ve pek iyi cins olmıyan pirinçler için pişirme usulü)

500 gr pirinç (2 bardak)
750 gr etlerin haşlandığı su (3 bardak)
160 gr tereyağı (8 çorba kaşığı)
Tuz

1 — Bir tepsiye; 2 tepeleme dolu bardak pirinç koyarak, taş ve kabuklarını, darılarını ayıklamalı, sonra pirincin iyice üstünü kaplıyacak kadar sıcakca fakat kaynar bir halde olmıyan su ile 1 dolu çorba kaşığı da tuz ilâve ettikten sonra, su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Su soğuyunca; avuçla birkaç defa karıştırdıktan sonra suyunu dökmeli ve pirinçleri duru bir su çıkıncaya kadar, üç beş defa soğuk suda yıkamalı, sonra da iyice süzmelidir. (Pirinçleri, iki avuç içinde fazla sıkmadan, fakat ovalarcasına yıkamalıdır).

3 — Sonra bu pirinçleri içinde az kızdırılmış 8 silme çorba kaşığı tereyağı olan tencereye ilâve ederek, kuvvetlice ateşte tahta kaşıkla durmadan karıştırmak suretiyle 10 dakika kadar kavurmalı, sonra da kavrulmuş bu pirinçlere 3 bardak su ile 1 silme çorba kaşığı tuz katmalı ve tencerenin kapağını kapatarak, pirinç suyunu çekinceye kadar evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere pişmeğe bırakmalıdır. (Tencere dibinin tutmamasına dikkat etmelidir. Bu itibarla tencere hafif cızırdamaya başlayınca ateşi daha fazla kısmalıdır. Bir de, tuz suya katılacak yerde pirince katılarak konulacak olurs pilâv daha taneli olur).

4 — Suyunu çekince; tencerenin üstüne bir peçete, peçetenin üstüne de tencerenin kapağını kapattıktan sonra gayet hafif ateşte pilâvı yarım saat kadar demlendirmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra servis yapmalıdır.

NOT : Çok iyi cins olmıyan pirinçlerle, altı aylıktan taze olan bilûmum pirinçler bu usulde pişirilmelidir. Böylece, pilâvın imkân nisbetinde ezik olmasının önüne geçilmiş olur.

BILDIRCINLI PİRİNÇ PİLÂVI

500 gr pirinç (2 bardak)
750 gr su (3 bardak)
80 gr tereyağı (4 çorba kaşığı)
30 gr margarin (1.1/2 çorba k.)
200 gr domates (1 büyük)
6 adet bıldırcın
Tuz

1 — Tüyleri çıkarılmış 6 bıldırcının üstlerine, ıslatılmış bezle temas etmek suretiyle, üstlerine yapışık bütün tüyleri temizlemeli ve hayvanların derilerinin alt kısımlarını bıçakla deldikten sonra, içeriye parmak sokmak suretiyle içlerini temizlemeli, üstlerini ovalarcasına tuzlamalı, sonra bunlara; içinde kızdırılmış bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağı olan sahana atarak bıldırcınların her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar 5 dakika pişirmeli, bir tabağa alarak sıcakça bir yere bırakmalı, yağına da 3 bardak su ilâve ederek, pilâvı pişirmek üzere bir tarafa bırakmalıdır. (Fırın yoksa; sahana 1 kahve fincanı su ilâve ederek, kapağını kapatmalı ve küçük ateşte, arada bir çevirmek suretiyle 10 dakika pişirmelidir.)

2 — Sonra bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı tereyağı koyarak, az kızdırmalı, sonra buna; ayıklanmış, üstüne 6 bardak sıcakça su ilâve ederek soğuyuncaya kadar suda yatırılmış, suyu dökülmüş, duru suyu çıkıncaya kadar 3-5 defa yıkanmış ve iyice süzülmüş 2 tepeleme bardak pirinç ilâve ederek, 10 dakika kadar kavurmalı, sonra buna; bıldırcınları kızartmış olduğumuz yağlı su ile, soyulmuş ve küçük doğranmış 1 büyük domates, 1 silme çorba kaşığı da tuz katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekinceye kadar, evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere pilâvı pişirmelidir.

3 — Suyunu çekince; gayet hafif ateşte yarım saat kadar demlenmeye bırakmalı ve iyice bir karıştırdıktan sonra tabağa almalı ve üstüne bıldırcınları oturtulmuş olarak servis yapmalıdır.

KUŞBAŞI ETLİ PİRİNÇ PİLÂVI

500 gr pirinç (2 bardak)
750 gr su (3 bardak)
150 gr tereyağı (7.1/2 çorba k.)
750 gr koyun eti
150 gr soğan (2 orta)
300 gr domates (2 orta) veya
3/4 kahve fincanı domates salç.
2 bardak su (ete)
Tuz, biber

1 — Bir tencereye; bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağ ile, küçük kesilmiş 2 orta baş soğan koyarak, soğanlar hafifçe pembeleşinceye kadar karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra bunlara; küçük kuşbaşı doğranmış 750 gram koyun eti ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı, et suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar arada karıştırmak suretiyle hafif ateşte pişmeye bırakmalı, sonra etlere; bir tatlı kaşığı tuz, az karabiber, soyulmuş ve küçük doğranmış 2 orta domates veya üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile, iki seferde olmak üzere iki bardak da su katarak, etler suyunu çekip de iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar, iki ilâ ikibuçuk saat pişirmeli, sonra da kapağını açarak, yağı ile kalıncaya kadar, durmadan ve tencerenin dibini kızartıncaya kadar karıştırmak suretiyle bütün suyunu çektirmeli, sonra etlere; 3 bardak su ilâve ederek, pilâvda kullanmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir tencereye; 6 silme çorba kaşığı tereyağı koyarak az kızdırmalı, sonra buna; taşları ayıklandıktan sonra üstüne 6 bardak sıcak su ilâve ederek soğuyuncaya kadar suda yatırılmış, suyu dökülmüş, duru suyu çıkıncaya kadar üçbeş defa yıkanmış ve iyice süzülmüş 2 tepeleme bardak pirinç ilâve ederek on dakika kadar kavurmalı, sonra bu-

na, bir tarafa bırakmış olduğumuz sulu etlerle, bir çorba kaşığı da tuz katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekinceye kadar evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere pişirmeli, çok hafif ateşte yarım saat demlendirmeli ve iyice karıştırdıktan sonra servis yapmalıdır.

İÇ PİLÂV

MALZEMESİ (6 kişilik :

500 gr pirinç
125 gr yağ
1 kaşık zeytinyağ
1 adet küçük soğan
2 çorba kaşığı kuş üzümü
3 çorba kaşığı çam fıstık
100 gr kuzu ciğeri (zar şeklinde doğranmış)
1 çay kaşığı baharat (tarçın, karabiber, yenibahar)
1 adet iri domates
800 gr et suyu (kaynar)
Tuz.

YAPILIŞI :

1 — Pirinç ayıklanır küçük bir tencereye konulur, 3 çorba kaşığı tuz ilâve edilir, ve pirinçlerin üzerinden 5 parmak yüksekliği kadar tencereye su doldurulur ve karıştırılarak bekletilir. 5 defa yıkandıktan sonra süzülür.

2 — Ateş üzerindeki tencereye yağ konur, kızınca çam fıstığı atılır, bir defa karıştırılr, ve ince kıyılmış soğan ilâve edilerek kavrulurken ciğer de aynı tencereye konularak 2-3 dakika beraber kavrulur, sonra kuş üzümü, baharat, tuz, et suyu, ve ince kıyılmış kabuğu soyulmuş domates ilâve edilir bir kere karıştırılarak ateşten indirilir.

3 — Ateşteki başka bir tencereye yağ konularak kızdırılır, kızınca hazırlanan pirinç içine atılır ve 4 dakika karıştıra karıştıra kavrulur, üzerine hazırlanan 2 no'lu malzeme kaynar vaziyette ilâve edilir. 1 dakika ocak üzerinde kaynatılarak bir defa karıştırıldıktan sonra ağzı kapalı vaziyette 17 dakika pişirilir ve, 20 dakika dinlendirilerek servis yapılır.

İSTANBUL PİLÂVI

500 gr pirinç (2 bardak)
625 gr tavuk suyu (2.1/2 bar.)
160 gr tereyağı (4 çorba kaşığı)
2 çorba kaşığı badem
1 çorba kaşığı kabuksuz şam fıstığı
1/2 bardak iç bezelye veya kon.
1/2 gr safran (1 tutam)
2 adet tavuk ciğeri ve katısı veya tavuk göğsü (varsa)
Tuz.

1 — Bir tepsiye; taş ve darıları ayıklanmış 2 tepeleme bardak pirinç, 2 çorba kaşığı tuz ile, pirinçlerin üstlerini kapayabilecek kadar sıcakça su koyduktan sonra, su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Soğuyunca, suyunu dökmeli ve pirinçlerden duru bir su çıkıncaya kadar, hafifçe ovalamak suretiyle 3-5 defa yıkamalı, sularını iyice süzmeli, sonra da bunları, içinde eritilmiş 8 silme çorba kaşığı tereyağ olan tencereye katarak, ateşte tahta kaşıkla durmadan karıştırmak suretiyle 10 dakika kadar kavurmalı, sonra da kavrulmuş pirinçlere; iki buçuk bardak tavuk suyu, kıyılmış safran, bir miktar suda bir taşım kaynatılarak iç kabukları soyulmuş 2 çorba kaşığı badem, yarım bardak konserve iç bezelye, 1 çorba kaşığı tuz ile, varsa didiklenmiş 1 tavuk göğsü veya küçük kesilmiş 2 tavuk ciğeri ve katısı ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekinceye kadar evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere pilâvı pişirmelidir.

3 — Suyunu çekince; pilâvı gayet hafif ateşte yarım saat kadar demlenmeğe bırakmalı, sonra da bunlara; bir miktar suda bir taşım kaynatmak suretiyle iç kabukları soyulmuş 1 çorba kaşığı çam fıstığı ilâve ederek, karıştırmalı ve servis yapmalıdır. (Badem ve çam fıstıklarını yağa vurmak da kabildir.)

BUHARA PİLÂVI

500 gr pirinç (2 bardak)
750 gr etlerin haşlandığı su (3 bardak)
140 gr tereyağı (7 çorba kaşığı)
250 gr kuzu eti
150 gr havuç (2 orta)
30 gr badem (1/2 kahve fin.)
Tuz, biber

1 — Bir küçük tencereye; irice tavla zarı büyüklüğünde küçük parçalara doğranmış 250 gram kuzu eti, 4-5 bardak su ile, yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı, etler pişip de iyice

yumuşak bir hal alıncaya kadar ortadan daha az harareteki ateşte aşağı yukarı 2 saat pişmeğe bırakmalı ve pilâvda kullanılmak üzere bir tarafa bırakmalıdır. (Etler pişince, suyunun ancak 3 bardak gelmesi lâzımdır. Daha azalmış et suyuna bir miktar su katmak, fazlasını ise bir müddet kapaksız kaynatmak suretiyle 3 bardağa indirmelidir).

2 — Sonra bir tencereye yedi silme çorba kaşığı tereyağı ile, bir taşım kaynatmak suretiyle kabukları ayıklanmış yarım kahve fincanı badem koyarak, 2 dakika kavurmalı, sonra buna, taşları ayıklanmış, sonra üstüne 6 bardak sıcakça su ilâve edilerek, soğuyuncaya kadar suda yatırılmış, suyu dökülmüş 2 tepeleme bardak pirinç katarak, kuvvetli ateşte durmadan karıştırmak suretiyle 10 dakika kadar kavurmalı, sonra da pirinçlere, küçük etlerle birlikte 3 bardak etlerin içinde haşlandığı suyu, üstü kazınmış ve irice rendeden geçirilmiş ve yine yağda bir iki dakika kadar öldürülmüş iki orta havuç, 1 kahve kaşığı karabiberle, yarım çorba kaşığı tuz da ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekinceye kadar evvelâ kuvvetlice, sonra da orta harareteki ateşte olmak üzere pilâvı pişirmelidir.

3 — Suyunu çekince;pilâvı gayet hafif ateşte yarım saat demlenmeğe bırakmalı ve iyice bir karıştırdıktan sonra servis yapmalıdır.

ÇİLÂV (İran pilâvı)

500 gr Amberbu İran pirinci (2 bardak)
12 bardak su
2 silme çorba kaşığı tuz
1 limon suyu
Üstüne :
200 gr tereyağı (10 çorba kaş.)

1 — Bir tepsiye; taş ve darıları ayıklanmış 2 bardak Amberbu veya herhangi bir İran cinsi pirinç koyduktan sonra, bunlara 3 silme çorba kaşığı tuzla, üstlerini iyice kaplıyabilecek kadar kaynar olmıyan sıcak su ilâve ederek, pirinçler bu tuzlu su içinde 12 ilâ 20 dakika arasında yatırılmak üzere tepsiyi bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Yirmi dakika sonra pirincin tuzlu suyunu dökerek, pirinçten duru bir su çıkıncaya kadar, fazla sıkmadan iki avuç içinde hafifçe ovalamak suretiyle pirinçleri birkaç defa soğuk su ile yıkamalı ve süzülmeğe bırakmalıdır.

3 — Pirinçler yıkanmakta iken, diğer taraftan da bir tencereye 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak suyu kaynamağa bırakmalı,

su kaynayınca buna; süzülmeğe bırakmış olduğumuz pirinçleri ilâve ederek, pirinçleri 11 ilâ 13 dakika arasında haşlamak, sonra da tencereyi derhal ateşten alarak, pirinçleri ince bir süzgeçten geçirmek suretiyle, sularının iyice süzülmelerini temin etmelidir. (Pilâvın demleneceğini de nazarı itibara alarak, pilâvı az yumuşak istiyenler pirinci 11 dakika, çok yumuşak istiyenler de âzamî 13 dakika haşlamalıdırlar).

4 — Sonra pirinçleri, soğutmadan derhal küçükçe bir tencereye koyarak üstüne fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış 100 gram tereyağ ilâve etmeli ve tencerenin kapağını kapatarak, pilâvı gayet hafif ateşte 20 dakika demlenmeğe bırakmalı, sonra da pilâvı güzelce bir karıştırarak tabağa almalı ve üstüne, yine fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış, mütebaki yağlar olduğu halde servis yapmalıdır. (Tencerenin kapağı yarım bardak un ve üç çeyrek kahve fincanı sudan yapılmış hamurla sıvandıktan sonra hafif fırında demlendirilmesi şayanı tavsiyedir).

NOT : Amberbu İran pirinci bulunmadığı takdirde diğer pirinçlerle de çilâv yapmak kabildir. Ancak bunlara kullanılacak pirinçlerin de Kazlıdere, Viyolin, İpsala gibi en iyi cins ve aynı zamanda bir senelik yatkın pirinçler olması lâzımdır, ve yine çilâv için herhangi bir pirinç kullanılırsa kullanılsın, yukarıda tariflerimize aynen riayet etmek zarureti olduğunu unutmamalıdır.)

AZERBEYCAN PİLÂVI

500 gr pirinç (2 bardak)
750 gr su veya et suyu (3 bardak)
90 gr tereyağı (4.1/2 çorba k.)
Tuz

Ayrıca ilâvesi lüzumlu olan :
1000 gr içli bakla
60 gr tereyağı (3 çorba kaşığı)
1.1/2 bardak su
1 tatlı kaşığı un
2 tatlı kaşığı limon suyu
2 demet tereotu

1 — Bir kuşaneye; bir buçuk bardak su, erimiş bir halde 3 silme çorba kaşığı tereyağı, 1 tatlı kaşığı un, 2 tatlı kaşığı limon suyu, 1 tatlı kaşığı tuz koyarak, iyice karıştırmalı. Sonra bunlara; dış ve iç ince kabukları ayıklanmış içlik 1000 gram bakla ilâve ederek kuşanenin kapağını kapatmalı ve kuşanedeki su, çok az çekip de baklalar da hafif pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları kaynayıncaya kadar kuvvetli, sonra da ortadan daha az harareteki ateşte 30-40 dakika arasında pişirmeli, baklalara 3

bardak sıcak su veya et suyu katarak, bir taşım daha kaynatmalı ve ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bir tepsiye; taş ve darıları ayıklanmış 2 bardak pirinç, 2 silme çorba kaşığı tuz ile, iyice üstlerini kaplıyabilecek kadar sıcak su koyarak, su, soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalı, soğuyunca suyunu dökmeli ve pirinçlerden duru bir su çıkıncaya kadar bunları 3-5 defa yıkamalı ve iyice süzmelidir.

3 — Süzülmüş olan bu pirinçleri içinde az kızdırılmış dört silme çorba kaşığı tereyağı olan tencereye atarak, kuvvetlice ateşte pirinçleri tahta kaşıkla durmadan karıştırmak suretiyle 10 dakika kavurmalı, sonra pirinçlere yarım çorba kaşığı tuzla, pişirerek bir tarafa bırakmış olduğumuz baklaları suyu ile birlikte ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekinceye kadar bunları, evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere pişmeye bırakmalıdır.

4 — Sularını çekince; pilâvı yarım saat kadar gayet hafif ateşte dinlendirdikten sonra buna; kıyılmış iki demet tereotu ilâve etmeli ve pilâvı iyice karıştırdıktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

NOT : Azerbeycan pilâvı her ne kadar süzme olarak yapılması icap ederse de, bizim pirinçlerle bu şekilde yapılanlar süzme usulüyle yapılanlardan daha nefis ve lezzetli olmaktadırlar.

ZEYTİNYAĞLI PATLICANLI PİLÂV

500 gr pirinç (2 bardak)
750 gr su (3 bardak)
110 gr zeytinyağı (1/2 bardak)
Tuz

Patlıcanları :
500 gr patlıcan
100 gr zeytinyağı (1/2 bardak)
1 demet tereotu

1 — Bir tepsiye; taş ve darıları ayıklanmış 2 bardak pirinç, 2 çorba kaşığı tuz ile, pirinçlerin üstlerini kaplıyabilecek kadar sıcakça su koyduktan sonra, su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakılmalıdır.

2 — Soğuyunca, suyunu dökmeli ve pirinçleri duru suyu çıkıncaya kadar üç, beş defa yıkadıktan sonra süzmeli, sonra bunu, içinde az kızdırılmış yarım bardak zeytinyağı olan tencereye katarak, kuvvetlice ateşte tahta kaşıkla durmadan karıştırarak 10 dakika kavurmalı, sonra da kavrulmuş bu pirinçlere; 3 bardak sıcak su, 1 silme çorba kaşığı tuz ile, aşağı

yukarı iki ilâ iki buçuk santim en ve boyunda küçük parçalara doğranmış, sonra da üstlerine yarım çorba kaşığı tuz serpilerek yarım saat kadar dinlendirilmiş ve hafif sıkmak suretiyle acı suyu çıkarılmış ve içinde iyice kızdırılmış yarım bardak zeytinyağı olan tavaya atılarak, pembeleşinceye kadar kızartılmış 500 gram patlıcanı, yağı ile, ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekinceye kadar, bunları evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere pilâvı pişirmelidir.

3 — Suyunu çekince; buna; kıyılmış 1 demet tereotu ilâve ettikten sonra pilâvı gayet hafif ateşte yarım saat kadar demlenmeğe bırakmalı, demlendikten sonra iyice karıştırdıktan sonra soğumaya bırakmalı, soğuyunca bir tabağa alarak servis yapmalıdır.

BULGUR PİLÂVI

500 gr bulgur (2.1/2 bardak)
200 gr tereyağı (10 çorba kaş.)
250 gr soğan (3 orta)
500 gr su veya et suyu (2 bardak)
Tuz

1 — Bir tencereye; 10 silme çorba kaşığı tereyağı ile, küçük doğranmış 3 orta baş soğan koyarak, soğanları hafif pembe bir renk alıncaya kadar, karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra kavrulmuş bu soğanlara; taşları ayıklanmış, yıkanmış, süzülmüş, hattâ sıkılmak suretiyle suları çıkarılmış iki buçuk bardak bulgur ilâve ederek, bulgurları da soğanlarla birlikte tekrar 20 dakika daha kavurmalı, sonra kavrulmuş bulgurlara; yarım çorba kaşığı tuzla, 2 bardak da sıcak su veya et suyu katarak, hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve bulgur suyunu çekinceye kadar, bunları evvelâ orta, sonra da hafif ateşte olmak üzere pişmeye bırakmalıdır.

2 — Bulgurlar sularını çekince; bunları çok hafif ateşte yarım saat kadar daha demlendirdikten sonra, pilâvı iyice bir karıştırmalı ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

ADANA USULÜ BULGUR PİLÂVI

500 gr bulgur (2.1/2 bardak)
500 gr soğan (5 büyük)
350 gr domates (2 büyük)
200 gr tereyağı (10 çorba k.)
1.1/2 bardak et suyu
Tuz, biber

1 — Bir tencereye; 10 silme çorba kaşığı tereyağı koyarak, az kızdırmalı, sonra buna; küçük doğranmış 5 büyük soğan ile, taşları ayıklanmış

ve bir peçete içinde sıkılmak suretiyle suyu çıkarılmış iki buçuk bardak bulgur ilâve ederek soğanları, hafif ölünceye kadar orta harareteki ateşte aşağı yukarı 25 dakika kavurmalıdır.

2 — Soğanlar ölünce, bunlara; soyulmuş ve küçük doğranmış 2 büyük domates, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 silme çorba kaşığı tuzla, bir buçuk bardak da sıcak et suyu ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra, tencerenin kapağını kapatmalı, ve bulgur suyunu çekinceye kadar orta harareteki ateşte aşağı yukarı 15 dakika pişmeye bırakmalı.

3 — Pişince; pilâvı yarım saat kadar gayet hafif ateşte demlendirdikten sonra iyice bir karıştırmalı, imkân varsa bir 10 dakika daha demlendirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

NOT : Adana usulü bulgur pilâvında bulgur yıkanmaz, savurmak ve kabtan, kaba aktarmak suretiyle taşları ayıklandıktan sonra soğanla birlikte, yukarıda tarif edildiği veçhile kavrulur ve suyu ilâve edilir. Ancak o takdirde su miktarını bir buçuk bardaktan üç, hattâ üç buçuk bardağa iblâğ etmek icap eder. Şunu da kaydetmek yerinde olur ki, yıkamadan pilâv ancak iyi köy bulgurlariyle yapılmalıdır. Çarşı bulgurlarını yıkamadan pişirmek doğru değildir.

MEYHANE USULÜ BULGUR PİLÂVI

500 gr bulgur (2.1/2 bardak)
750 gr koyun eti
120 gr tereyağı (6 çorba kaşığı)
500 gr su veya et suyu (2 bardak)
Tuz
80 gr tereyağı (4 çorba kaşığı)
300 gr soğan (2 büyük)
350 gr domates (2 büyük) veya
3/4 çorba kaşığı domates salçası
2 bardak su

1 — Bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı tereyağı ile, küçük kesilmiş 3 büyükçe soğan koyarak, soğanları, hafif pembemsi bir renk alıncaya kadar kavurmalı, sonra soğanlara, fındık büyüklüğünde kuşbaşı doğranmış 750 gram kuzu eti ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve et suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle, ortadan daha az harareteki ateşte pişmeğe bırakmalı, sonra bunlara 1 tatlı kaşığı tuz, 2 kahve kaşığı karabiber, küçük parçalara kesilmiş 2 büyükçe domates veya yarım bardak su içinde hallolmuş üç çeyrek kahve fincanı domates salçası ile, iki, üç seferde olmak üzere, yani her yarım

saatte, yarım bardak hesabiyle, 2 bardak kadar, sıcak su ilâve etmek suretiyle etler yumuşak bir hal alıncaya kadar, aşağı, yukarı iki buçuk saat ortadan daha az hararetteki ateşte pişmeğe bırakmalı. Sonra, kapaksız olarak ve sık sık karıştırmak suretiyle suyunu iyice çekmesini temin etmeli. Su çekilince, etlere, tekrar 2 bardak sıcak su veya et suyu ilâve ederek, bilâhare pilâvda kullanılmak üzere bir tarafa bırakılmalıdır.

2 — Sonra bir başka tencereye; 6 silme çorba kaşığı tereyağı koyarak, az kızdırmalı, yağa; taşları ayıklanmış, bir, iki su yıkanmış ve iyice süzülmüş iki buçuk bardak da bulgur ilâve ederek kuvvetlice ateşte, karıştırmak suretiyle, 10 dakika kadar kavurmalı, sonra kavrulmuş bu bulgurlara; 1 silme çorba kaşığı tuz ile, içine 2 bardak su katmış olduğumuz etleri de sıcak bir halde ilâve ederek, iyice karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve bulgur suyunu çekinceye kadar orta hararetteki ateşte pişmeğe bırakmalıdır. (Tencerenin dibinin tutmamasına dikkat etmelidir. Bu itibarla tencere, hafifçe cızırdamağa başlayınca, ateşi iyice kısmalıdır).

TEREYAĞLI KUSKUS PİLÂVI

500 gr kuskus
12 bardak su
100 gr tereyağı (5 çorba kaşığı)
3/4 bardak tavuk veya et suyu
Tuz

1 — Bir tencereye; 12 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna; 500 gram kuskus ilâve ederek, kuskusları, hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 10 dakika haşlamalı, sularını süzerek dökmelidir.

2 — Diğer taraftan da bir tencereye; üç çeyrek bardak et veya tavuk suyu, 5 silme çorba kaşığı tereyağı koyarak, kaynamağa bırakmalı, kaynayınca bunlara; iyice süzmüş olduğumuz kuskusları ilâve ederek, tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

DOMATESLİ KUSKUS PİLÂVI

500 gr kuskus
10 bardak su
2 silme çorba kaşığı tuz
Salçası:
50 gr tereyağı (2.1/2 çorba k.)
2-2.1/2 bardak su veya et suyu
300 gr soğan (3 büyük)
400 gr domates (2 büyük)
60 gr tereyağı (3 çorba kaşığı)
Tuz, biber

1 — Bir tencereye; iki buçuk silme çorba kaşığı tereyağı ile, küçük kesilmiş 3 büyük soğan koyarak, soğanlar, iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar kavurmalı, sonra soğanlara; kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 büyük domates, 1 kahve kaşığı karabiber ile, 1 tatlı kaşığı tuz ilâve ederek, domatesler sularını salıp da tekrar çekinceye kadar, arada bir karıştırmak suretiyle pişirmeli, sonra bunlara, iki buçuk bardak da su veya et suyu ilâve ederek, bir taşım kaynattıktan sonra tencereyi ateşten almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan bir tencereye; 10 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca; 500 gram kuskus ilâve ederek, kuskusları ancak 6 dakika haşlamalı, sonra da bunları ince delikli bir süzgeçten geçirmeli. Süzgeç içinde bir tarafa bırakmalı.

3 — Kuskuslar süzülmekte iken, bir tarafa bırakmış olduğumuz, salça tenceresini ateşe oturtarak, kaynamaya bırakmalı, kaynayınca, bunlara, iyice süzülmüş olan kuskusları ilâve ederek, iyice bir karıştırdıktan sonra, evvelâ orta, sonra da hafif ateşte olmak üzere, kuskusları, salçayı çekip de yumuşak bir hale gelinceye kadar aşağı yukarı 15 ilâ 20 dakika daha pişirmeli, sonra da kuskusların üstlerine, az kızdırılmış 3 silme çorba kaşığı tereyağı gezdirdikten sonra, gayet hafif ateşte 15 dakika daha demlendirmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra servis yapmalıdır.

GNOCCHI PARISIEN

MİKTARLAR (18-20) kişi için :

1 litre su
150 gr tereyağı
600 gr un
12-14 yumurta
Tuz, biber, muscade
1 litre hafif beşamel

HAZIRLANIŞI :

Suyu, yağı ve baharatları kaynatılır. Kaynayınca bir çırpıda elenmiş un ilâve edilir. Tencerenin dibine yapışmaması ve düz olması için spatul ile sallanır. Sonra soğutulur ve yumurtalar birer, birer hamura yedirilir. Böylece mutfak pataşusu denilen hamur elde edilmiş olur.
Ayrı bir yerde içinde kâfi derecede tuz bulunan ve kaynamakta olan suya, bir torbaya konulmuş pataşu hamuru konulur. Ve bir iğne ile ucun-

dan hamurlar kesilmek suretiyle, ufak şişe mantarcıkları şeklinde suyun içerisine bırakılır. Bunlar hafifçe haşlandıktan sonra soğutulur. Yağlanmış hararete mukavim bir kaba konur. Ve biraz da beşamel ilâve edilir. Üzerlerine tekrar bir iki kat gnocchi konur, rendelenmiş peynir ve aynı sostan serpilir. 200 derece hararette bir fırında 40-60 dakika kadar bırakılır. Gnocchiler hacimlerini arttırmalı, yüzleri parlak olmalı ve içi iyi pişmelidir.

GNOCCHI ROMAINE

MİKTARLAR (7-8) kişi için :

1 litre süt
200 gr irmik
2 bütün yumurta
80 gr rendelenmiş kaşar
Tuz, biber
50 gr tereyağı

Süt, baharatlarla birlikte kaynatılır. (Yağ da eklenebilir) Bir tel ile süratle sallayarak irmik süte serpilir. Pıhtılaşmasına dikkat etmelidir. Hamuru, iyice kalınlaşıncaya kadar pişirmelidir. Sonra hafifçe spatul ile karıştırarak 10-15 dakika daha pişirilir. Ateşten çektikten sonra peynirin yarısı ile karıştırılmış yumurtalar konur. Hepsi bir yağlanmış plâk üzerine dökülür. Düzleştirilir. Yükseklik 1,5 cm civarında olmalıdır. Üstü bir yağlı kâğıtla örtülür ve soğutulur. Forma ile 5-6 cm kalınlığında yuvarlaklar yarım ay şeklinde kesilir. Bir yağlanmış gratin içine sırt, sırta konur. Üstü peynirin kalanı ile örtüldükten sonra, sıcak fırında gratine edilir. Servis yaparken bir domates sosu veya demiglas sos veya et suyundan biraz serpilir. Erimiş tereyağı da dökülür.
İlk yemek olarak verildikleri zaman, mantar konkase domates, tavuk ciğeri, çikolata gibi garnitürlerle beraber verilirler.

SPATZLI

MİKTARLAR (12-14) kişi için :

1 kg un, 6-7 dl su, 8 yumurta, tuz

HAZIRLANIŞI :

Bir tencere içine un elenir, baharatlar konulur, su ve yumurtalar da ilâ-

ve edilir, kaygan fakat yumuşak bir hamur temin edilir. Diğer taraftan bir tencerede su kaynatılır. Bir süzgeçten geçirilen hamur kaynayan suya dökülür. Süzgeçin delikleri kalın olmalıdır. Bir tahta spatul ile tencere karıştırılır ve hamurların yapışmamasına dikkat edilir. Spatzliler suyun yüzeyine gelmelidir. Evvelden hazırlanıyorsa, suda soğutulup silkelemelidir. Son dakikada bir tavada, tercihan tereyağında sote yapılır. Tekrar tuz ve biberlenmelidir. Rende kaşar peyniri ile ve erimiş tereyağı ile verilebilir.

Çeşitli soteler goulaş av hayvanları ile verilir.

BÖREK HAMURU

MALZEME (5 kişilik) :

250 gr un
10 gr tuz
125 gr su
1/4 limon suyu
250 gr margarin
250 gr un (hamur açmak için)

YAPILIŞI :

1 — Hamur tahtası veya mermer üzerine un elenir, ortası havuz gibi açılarak içine limon suyu, tuz ve su ilâve edilir. İçeriden karıştırmak suretiyle kubbe şeklinde bir hamur yapılır. Alt ve üstüne hafif un serpilir. Islatılmış bezle örtülerek 20 dakika bekletilir. Merdane ile 4 ucundan bastırılarak 6-7 cm. ucunluğunda dörtlü yıldız gibi dört tane kulak meydana getirilir.

2 — Hamurun ortasındaki dörtlü yıldız gibi yüksek kısma tereyağı kalıp halinde konur. Önce hamurun yıldıza benziyen bir kulağı üzerine kapatılır. Sonra karşısındaki, daha sonra da diğer iki kulak, sıra ile kapatılır. Üzerine hafif un serpilerek bezi örtülür ve 10 dakika bekletilerek çift tur vurulur.

ÇİFT TUR VURMAK :

Alt ve üstü unlanan hamur merdane ile 12 cm. genişliğinde ve 30 santim uzunluğunda, 1,5 cm kalınlığında açılır Genişliğinden elle tutulup 30 cm üzerine katlanır. Diğer ucu da bunun üzerine katlanır ve bu şekil bir defa daha tekrarlanır.

VOLOVAN BÖREĞİ

MALZEME (5 kişilik) :

1 yumurta (Hamurların üzerine sürülmek için çalkalanmış)
Börek hamuru

YAPILIŞI :

Börek hamuru 4 tur vurulduktan sonra 20 dakika bekletilerek 6 milimetre kalınlığında açılır. Bundan 8 cm. çapında yuvarlak tırtıllı bir kalıp ile 10 adet kesilir. 5 adedi altı hafif ıslatılmış düz bir tepsiye dizilir. Geri kalan 5 adet hamurdan, 5 cm. çapında yuvarlak bir kalıpta 3 cm. kenar bırakılarak kuvvetlice bastırmak suretiyle, ortada kalan parça çıkarılır. Tepsideki hamurların üzerleri fırça ile hafif yumurtalanır. Ortaları çıkarılmış diğer hamurlar tepsidekilerin üzerine muhafaza şeklinde konur. Üzerleri yumurtalanır, köşesine birer defa çatal batırılarak serin bir yerde 25 dakika bekletilir. Ortadan yüksek hararetli fırında 25-30 dakika kurutularak pişirilir. Ortasındaki hamur bıçakla kesilip çıkarılarak içine volovan harcı tepeleme doldurulur.

VOLOVAN BÖREĞİ İÇİ

MALZEMESİ :

1 — Tavuğun but veya göğsünden bir parça,
200 gr gemiksiz dana eti,
1 adet koç yumurtası.
2 — 500 gr dana kemiği,
1 adet küçük soğan,
1/2 adet karanfil,
1/2 adet havuç,
Tuz ve kekik.

YAPILIŞI :

1 ve 2 nolu malzemeler bir tencereye konur. Üzerine 3 kg. soğuk su ilâve edilerek 2-3 saat kaynatılır ve sık, sık köpüğü alınır. Tavuk ve dana eti ile koç yumurtası daha önce pişeceği için kontrol edilir. Pişen malzeme, başka bir kaba çıkartılarak, suyu iki çay fincanı kalıncaya kadar kaynamağa bırakılır.

SOS MALZEMESİ :

3 — 1 çorba kaşığı tereyağı,
1 kahve fincanı un,
Tuz.
4 — 1 tatlı kaşığı margarin,
1 kahve fincanı süt,
Tuz ve biber.

SOSUN YAPILIŞI :

Tencerede eritilen tereyağına un ilâve edilir. Telle iyice karıştırılarak, daha önce hazırlanan 2 çay fincanı et suyu da yedire, yedire ilâve edilerek ağır ateşte 10 dakika kadar pişirilip süzülür.
Ayrı bir tencerede bir tatlı kaşığı tereyağı kızdırılır, buna pişirilmiş olan 1 No.lu malzeme, zar gibi doğranmış vaziyette içine ilâve edilip süt, biber ve tuz konularak kaynatılır. Tenceredeki süt çektiği zaman hazırlanan sos ilâve edilip, iyice karıştırıldıktan sonra boşaltılmış sıcak volovanların içine doldurularak sofraya verilir.

PUF BÖREĞİ

MALZEMESİ :

1 — 100 gr un,
2 çay kaşığı tuz,
1 yumurta,
3 çorba kaşığı su,
1/4 limon suyu.
2 — 4 çorba kaşığı rendelenmiş beyaz peynir,
3 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri,
Dereotu ve maydanoz,
2 kaşık Margarin (hamura sürmek için),
5 kaşık (Kızartmak için) zeytinyağı.

YAPILIŞI :

Unun ortası havuz gibi açılarak 1 No.lu malzeme unun içine konur. Karıştırılarak hamur haline getirilir. Elde edilen bu hamur 7 parçaya bölünür ve yuvarlak şekilde yarım santim kalınlığında açılır. Üzerine tereyağı sürülerek üst, üste konur. Yalnız en üstteki hamurun üzerine tereyağı sürülerek 10 dakika dinlendirilir ve yukarıda izah edildiği gibi hamur tekrar açılır. Açılan hamurda 5 cm. katlama payı bırakılır ve birbirine karıştırılmış olan 2 No.lu malzeme 5 er cm. ara ile orta boy turp bü-

yüklüğünde her birinin üzerine konur. Önlerine hafif yumurta sarısı sürülerek katlanır. Tencere kapağı ile yarım daire şeklinde kesilerek kızdırılmış zeytinyağında kızartılır.

TATAR BÖREĞİ

MALZEMESİ :

500 gr un,
250 gr kıyma,
3 adet yumurta,
1/2 limon,
Biraz soğan, tuz ve biber.

YAPILIŞI :

Un, yumurta, limon ve 10 gram tuz karıştırılarak hamur oklavası ile açılır.
Başka bir yerde kıyma, ince kıyılmış soğan, karabiber ve tuzla karıştırılıp et suyu ilâve edilir.
Malzeme hazırlanınca hamurların içine et konacak tuzlu suda haşlandıktan sonra tereyağında sote edilecek, üzerine sarmısaklı yoğurt ve kırmızı biber, kavrulmuş yağ ilâve edilerek servis edilecektir.

İSVİÇRE TARTELÂTI

MALZEMESİ :

500 gr un,
30 gr margarin,
8 adet yumurta
250 gr krema
250 gr süt
300 gr kaşar peyniri

YAPILIŞI :

Un, margarin, 2 adet yumurta karıştırılır, tartelât kaplarına göre merdane ile açılır, içine ayrı bir kapta krema, süt, 6 yumurta, rendelenmiş kaşar peyniri, ve sote yapılmış ince piyaz soğanı karıştırılır, daha sonra üzerine birer dilim domates konarak fırında 10-15 dakika pişirilir.

MUSKA BÖREĞİ

3 adet yufka
220 gr rafine çiçek yağı
220 gr zeytinyağı (1 bardak)
Krema içi :
150 gr kıyma
250 gr soğan (3 orta)
40 gr margarin (2 çorba kaş.)
1/2 demet maydanoz
Tuz

1 — Üç adet yufkayı üst, üste koymak suretiyle aşağı yukarı 7-8 santim en ve 22 ilâ 24 santim boyunda olmak üzere şerit gibi uzun ve muntazam parçalara kesmeli ve her uzun yufkanın baş tarafına hazırlamış olduğumuz kıyma içinden bütün hamurlara yetebilecek miktarda, aşağı yukarı yarım çorba kaşığı hesabiyle kıyma koyduktan sonra, yufkanın bir ucunu enine ve için üstüne doğru kapatmak sonra da tıpkı muska katlar gibi katlamak suretiyle hamurlardan, birer üçgen vücude getirmeli ve uçlarını su veya yumurta akı ile yapıştırmalıdır.

2 — Hamurların katlanmaları sona erince, bunlardan üçer dörder alarak evvelâ bir tabak içindeki soğuk suya batırmalı, sonra da içinde kızdırılmış bir bardak zeytinyağı olan tava veya kuşaneye atarak, hamurların bir tarafları kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle böreklerin bir taraflarını çevirmek suretiyle kızartmalı ve her kızaran böreği bir delikli kepçe ile, süzülmüş olarak tabağa almak ve diğer partiyi atmak suretiyle bütün börekleri böylece pişirmeli ve servis yapmalıdır.

MUSKA BÖREĞİ PEYNİRLİ

(Hazır yufkadan) Başka türlü

3 adet hazır yufka
100 gr süt (1.1/4 kahve fincanı)
1 adet yumurta
220 gr zeytinyağı (1 bardak)
İçi :
150 gr beyaz peynir
1 küçük yumurta
1/2 demet maydanoz

1 — Üç adet yufkayı, üst üste koymak suretiyle aşağı yukarı 7-8 santim eninde ve 22-24 santim boyunda olmak üzere şerit gibi muntazam uzun parçalara kesmeli, sonra da her uzun parçayı teker, teker olmak üzere, iyice çalkalanmak suretiyle birbirlerine karıştırılmış bir tabak içindeki 1 adet yumurtalı bir, bir çeyrek kahve fincanı süte batırmalı ve sütten çıkararak uzun yaymak suretiyle baş tarafına, çatalla ezilmiş ve içine 1 yumurta ile kıyılmış yarım demet maydanoz katılmış 150 gram

peynir içinden, bütün yumurtalara yetebilecek kadar iç koyduktan sonra, yufkanın bir ucunu enine ve peynirin üstüne doğru kapatmalı. Tıpkı muska katlar gibi dörde katlamak suretiyle yufkalardan birer üçgen vücuda getirmelidir.

2 — Katlanmaları sona erince, bunlardan; üçer dörder adet alarak, içinde kızdırılmış 1 bardak zeytinyağı olan tava veya kuşanceye atmalı ve hamurların bir tarafı kızardıktan sonra, diğer tarafını çevirmek ve kızaranları da bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak tabağa almak ve diğer partiyi atmak suretiyle bütün börekleri böylece pişirmeli ve servis yapmalıdır.

HAZIR YUFKADAN KIYMALI TEPSİ BÖREĞİ

600 gr yufka (3 adet)
200 gr süt (3/4 bardak)
120 gr tereyağı (6 çorba kaşığı)
2 adet yumurta
Kıyma içi :
200 gr kıyma
300 gr soğan (3 büyük)
30 gr margarin (1.1/2 çorba k.)
1/2 demet maydanoz
Tuz

1 — Dışarıdan tedarik ettiğimiz 600 gram yufkadan yalnız bir tanesini, böreği içinde pişirecek olduğumuz 22 ilâ 24 santim kutrundaki yuvarlak tepsiden, bir buçuk misli büyük olarak, diğerlerini de tam tepsi büyüklüğünde kesmeli, ılık olarak, üç çeyrek bardak süte 6 silme çorba kaşığı tereyağı, çalkalanmış 2 yumurta katarak, iyice karıştırmalı, yufka ve yağlı sütü bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bu hamurlardan evvelâ büyük olanını alarak, içini iyice yağlamış olduğumuz tepsiye, yanlarından taşar bir vaziyette döşemeli, sonra da tepsiye döşemiş olduğumuz bu hamurun üstüne, iyice hamuru ıslatabilecek şekilde 1-2 çorba kaşığı da erimiş yağlı sütten gezdirdikten sonra hamurların tam yarısını, bir kat hamur, bir kat yağlı süt olarak tepsiye istif etmek suretiyle döşemeli, döşenmiş bu hamurların üstlerine, yukarıda kıyma içi hanesinde gösterilen malzeme ile tarif edildiği veçhile hazırlanmış kıyma içini müsavi bir şekilde hamura yaydıktan sonra kıymanın üstüne aynen yukarıda tarif edildiği veçhile bir kat hamur, bir kat yağlı süt olmak üzere bütün hamurları döşedikten sonra bunların üstüne, yanlardan taşan ilk hamurların kenarlarını kapatmalıdır. Hamurların yırtık ve eğri büğrü olarak kalan küçük parçalarını da tepsiye yan, yana döşemek suretiyle bunlardan katlar vücuda getirmek suretiyle istif etmelidir.

3 — Bilâhare yufkanın üstüne de kalan yumurta ve yağlı sütü gezdirdikten sonra tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek böreğin alt ve üstü iyice kızarıp da içi pişinceye kadar aşağı yukarı 50 ilâ 60 dakika arasında pişirmeli, sonra tepsiyi fırından alarak üstüne bir tabak kapatmalı ve altüst etmek suretiyle böreği tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

HAZIR YUFKADAN KREMA İÇLİ TEPSİ BÖREĞİ

500 gr yufka
125 gr süt (1/2 bardak)
120 gr tereyağı
25 gr un (1/2 kahve fin.)
300 gr süt (1.1/4 bardak)
200 gr beyaz peynir
3 bütün yumurta
1/2 demet maydanoz

1 — Bir kuşaneye; bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağı ile yarım kahve fincanı un koyarak, sarartmadan ancak iki dakika kadar kavurmalı, sonra bu yağlı una; bir çeyrek bardak sıcak süt ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, mahlût boza kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırarak pişirmekte devam etmeli ve ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

2 — Sonra başka bir kaba; 200 gram peynir koyarak, çatal ile bastırmak suretiyle peynirleri ezmeli ve ezilmiş bu peynirlere; yarım demet kıyılmış maydanoz ile teker, teker olmak üzere 3 adet de bütün yumurta ilâve ettikten sonra çatalla karıştırmak suretiyle yumurtaları peynire yedirmeli, sonra da bu yumurtalı peyniri, bir tarafa bırakmış olduğumuz beyaz salçaya ilâve ederek, tekrar karıştırmak suretiyle hepsinin iyice birbirleriyle hallolmasını temin etmeli ve yine diğer bir kaba yarım bardak süt, 6 silme çorba kaşığı tereyağ koyarak çalkalamak suretiyle bunları da birbirleriyle halletmeli ve her ikisini de bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Bunu müteakip, dışardan almış olduğumuz 500 gram yufkadan yalnız bir tanesini, böreği içinde pişirecek olduğumuz 22 ilâ 25 santim çapındaki tepsiden bir buçuk misli büyük olarak, diğerlerini de tam tepsi kutrunda yuvarlak kesmeli, sonra yuvarlak hamurlardan evvelâ büyük olanını alarak, içi iyice yağlanmış tepsiye yanlarından taşar vaziyette döşemeli ve döşenmiş bu hamurun üstüne de, her bir tarafını ıslatabilecek tarzda aşağı yukarı; 1 çorba kaşığı kadar sütlü yağdan gezdirmek suretiyle, hamurların tam yarısını, bir kat hamur, bir kat yağlı süt olmak üzere tepsiye istiflemeli, sonra istiflenmiş bu hamurların üstüne;

kremalı peynir içini yaydıktan sonra, için üstüne; yine yukarıda tarif ettiğimiz veçhile bir kat hamur, bir kat yağlı süt olmak üzere kalan bütün hamurları istiflemeğe devam etmeli ve son hamurun üstüne de yanlarından taşan kısımları kapatmak suretiyle, katlamayı böylece tamamlamalıdır. (Yırtık ve kalan kenar hamurları katların arasında kullanmalıdır).

4 — Bilâhare, tepsiye döşemiş olduğumuz hamurun en üstüne de kalan yağlı sütün tamamını gezdirdikten sonra tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek, böreğin alt ve üstü iyice kızarıp da iyice pişinceye kadar aşağı yukarı bir saat pişirmeli ve fırından alarak üstüne bir tabak kapatmak ve tepsiyi, altüst etmek suretiyle böreği tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

HAZIR BAKLAVA YUFKASINDAN KIYMALI TEPSİ BÖREĞİ

500 gr hazır baklava yufkası
200 gr tereyağı (10 çorba kaşığı)
Kıyma içi :
200 gr kıyma
250 gr soğan (3 orta)
30 gr tereyağı (1.1/2 çorba k.)
1/2 demet maydanoz
Tuz, karabiber

1 — Hazır baklava yufkasının büyüklüğündeki, yani aşağı yukarı 26 ve 35 santim boyundaki bir fırın tepsisini hafifçe yağladıktan sonra erimiş tereyağını, bir fırça veya tavuk tüyü ile ilk koyduğumuz yufkanın üstüne sürmeli, ikinci bir yufkayı oturtmak ve tekrar yağ sürmek suretiyle böylece, bir yufka, bir yağ olarak yufkaların yarısını tepsiye istiflemelidir. (Tepsi büyük ise yufkalardan yanlarına ek yapmak da kabildir).

2 — Yufkaların yarısı tepsiye döşenince, bunların üstlerine; yukarıda kıyma içi hanesinde gösterilen malzeme ile hazırlanmış olan kıyma içini muntazam bir şekilde yaydıktan sonra, için üstüne tekrar bir yufka, bir yağ olmak üzere bütün yufkaları böylece tepsiye döşemeli, ve üstünü de kalan yağla yağlamalı, yufkaları yağladıktan sonra, tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek alt ve üstü pembeleşip de pişmiş bir hal alıncaya kadar 30 ilâ 40 dakika arasında pişirmeli ve istenilen şekillerde kesmeli ve servis yapmalıdır.

KIYMALI KURU POĞAÇA

300 gr un (6 kahve fincanı)
120 gr tereyağı (6 çorba kaşığı)
15 gr su (1 kahve fincanı)
2 adet yumurta sarısı
10 gr tuz (3/4 çorba kaşığı)
Kıyma içi :
150 gr kıyma
300 gr soğan (3 büyük)
30 gr tereyağı (1.1/2 çorba k.)
Tuz, karabiber

1 — Hamur açılan tahtaya veya büyükçe bir tepsiye; 6 kahve fincanı un eledikten sonra unun ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere 2 adet yumurta sarısı, 6 silme çorba kaşığı tereyağı, üç çeyrek çorba kaşığı ince tuz ile, azar, azar olmak üzere 1 kahve fincanı da soğuk su ilâve ederek yuğurmak suretiyle bunları hamur yapmalıdır. (Yağları erimiş, hattâ yumuşak bir halde kullanmalı ve hamuru da lüzumundan fazla yoğurarak cıvıtmamalıdır.)

2— Sonra, elde edilen bu hamurun üstüne iki elle basarak ovalamak, yuvarlamak suretiyle otuz, otuz beş santim kadar uzattıktan sonra bunu 9 müsavi parçaya kesmeli ve kesilen her bir parçayı evvelâ top gibi yuvarlamak, sonra da üstlerine bastırmak suretiyle yassılttıktan sonra bu hamurları, içi hafifçe unlanmış bir tepsiye sıralamalı, üstlerine de nemli bir bez örterek, yarım saat kadar dinlenmeğe bırakmalıdır.

3— Yarım saat sonra bu hamurları teker, teker ele alarak, alt ve üstlerini hafifçe unlamalı ve her unlanmış hamurun üstüne avuçla bastırmak suretiyle bunlara aşağı yukarı, bir çay bardağı kutrunda yuvarlak şekil verdirmeli, sonra, bu yuvarlak hamurların ortalarına hazırlanmış kıyma içinden müsavi bir şekilde taksim ettikten sonra, hamurların bir uçlarını içlerin üstlerine kapatmak ve diğer uçlariyle birleştirmek suretiyle içlerin üstlerini hamurların diğer kısımlariyle kapatmalı ve her iki uçların üstlerine hafifçe bastırarak hamurların her iki uçlarını birbirlerine yapıştırmalı ve sonra da bunları, içi hafifçe yağlanmış bir fırın tepsisine yerleştirmelidir.

4— Bunu müteakip, tepsideki hamurların üstlerine bir tavuk tüyü ile yumurta sarısı sürdükten sonra hamurları orta harareteki fırında 30 dakika pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

NOT : Kuru poğoçaların üstlerinin çatlak olması için, poğoçalar yarı piştikten sonra tepsiyi fırından alarak üstlerine bastırmak suretiyle çıtlatmalı ve tekrar fırına sürmelidir.

ISPANAKLI KURU BÖREK

300 gr un (6 kahve fincanı)
120 gr tereyağı (6 çorba kaşığı)
65 gr su (1 kahve fincanı)
10 gr tuz (3/4 çorba kaşığı)

Ispanak içi :
1000 gr ıspanak
300 gr soğan (3 büyük)
60 gr tereyağı (3 çorba kaşığı)
Tuz, karabiber

1— Hamur açılıp tahtaya veya büyükçe bir tepsiye; 6 kahve fincanı un eledikten sonra, unun ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere; 2 adet yumurta sarısı, 6 silme çorba kaşığı tereyağı, dörtte üç çorba kaşığı ince tuz ile, azar, azar olmak üzere 1 kahve fincanı da soğuk su ilâve ederek, yoğurmak suretiyle bunları hamur yapmalı, sonra elde edilen hamuru, biri diğerinden bir parça daha büyük olmak üzere, ikiye kesmeli ve bunları, içi hafifçe unlanmış bir tabağa koyarak, üstlerine de nemli bir bez örtmeli ve hamurları yarım saat dinlenmeğe bırakmalıdır. (Hamura katılacak yağın katı olması lâzımdır. Yumuşamış olan yağlar hamurun bozulmasına sebebiyet verir).

2— Yarım saat sonra hamurlardan büyük olanını alarak bunu, üstü hafifçe unlanmış tahtada merdane ile, böreği pişirecek olduğumuz 22-24 santim kutrundaki tepsiden bir parça daha büyükçe yuvarlak tepsiye, yanlarından yarım parmak taşmış olarak döşemelidir.

3— Sonra, tepsiye döşemiş olduğumuz hamurun üstüne, yukarıda ıspanak içi hanesinde gösterilen malzeme ile, hazırlanmış ıspanak içini müsavi olarak yerleştirdikten sonra için, üstüne hamurun diğer parçasını tam tepsi büyüklük ve yuvarlaklığında, açılmış olarak oturtmalı ve bu hamurun üstüne de alttaki hamurun yukarıya doğru taşan fazla kısımlarını çevirmek ve bastırmak suretiyle her iki hamurun birbirleriyle yapışmasını temin etmeli, ve tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek, aşağı, yukarı 45 dakika pişirmeli ve tepsiyi fırından alarak üstüne bir tabak kapatmak ve alt üst etmek suretiyle böreği tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

KIYMALI ÇARŞI BÖREĞİ

350 gr un (7 kahve fincanı)
30 gr margarin hamurun içine (1.1/2 çorba kaşığı)
115 gr margarin hamuru sıvamaya (1/2 bardak)
185 gr su 3/4 bardak)
1 adet yumurta
15 gr tuz (1 çorba kaşığı)

Açmak için:
50 gr un (1 kahve fincanı)
50 gr zeytinyağı (3/4 kahve f.)

Kıyma için:
200 gr kıyma
300 gr soğan (3 büyük)
20 gr margarin (1.1/2 çorba k.)
Tuz, biber

Üstüne:
1 adet yumurta

1— Hamur açılan tahtaya 350 gram un eledikten sonra, unun ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere; bir buçuk silme çorba kaşığı

tereyağı, 1 adet yumurta sarısı ile, içine 1 çorba kaşığı tuz katarak, üç çeyrek bardak da su ilâve ederek hepsini karıştırmak ve yoğurmak suretiyle orta sıkılıkta bir hamur yapmalı, sonra elde edilen bu hamuru yuvarlamak suretiyle az, uzattıktan sonra 10 müsavi parçaya kesmeli ve kesilen parçaların üstlerine bastırarak yassılttıktan sonra üstlerine nemli bir bez örtmek suretiyle yarım saat kadar dinlenmeğe bırakmalıdır.

2— Yarım saat sonra hamurları alarak, üstü hafifçe unlanmış taş veya tahtada bunları teker teker merdane ile aşağı yukarı 10-12 santim yani küçük bir tabak kutrunda yuvarlak açmalı, sonra da açılan her hamuru yan, yana olmak üzere tahta veya taşa sıralamalıdır.

3— Sonra bu yuvarlak hamurlara, parmağın ancak tahammül edebileceği sıcaklıktaki 125 gram tereyağının yarısını avuçla yaymak ve yedirmek suretiyle hamurlara müsavi bir surette yağ sürmeli ve üstüne yağ sıvanmış her küçük hamuru üçe katladıktan sonra, aksi istikamette tekrar üçe katlamak suretiyle katmerlemeli ve tekrar üstlerine nemli bir bez örterek yarım saat daha dinlenmeğe bırakmalıdır.

4— Yarım saat sonra, tıpkı yukarıda yaptığımız gibi, hamurları teker, teker üstü unlanmış taş veya tahtada küçük bir tabak kutrunda açmalı ve yine ılık olmak üzere, kalan yağı müsavi bir surette sıvamalı ve tekrar üçe üç katladıktan sonra, yarım saat daha dinlenmeğe bırakmalıdır.

5— Sonra bunları teker, teker alarak, üstü zeytinyağlanmış tahtada, altları belli belirsiz görünür bir hale gelinceye kadar hamurları merdane ile aşağı yukarı 15-16 santim yani, bir yemek tabağı büyüklüğünde açmalı, sonra da açılmış her bir hamurun ortasına tarif edildiği veçhile hazırlanmış kıyma içini bir çorba kaşığı hesabile taksim ettikten sonra hamurları tıpkı bohça katlar gibi dört köşe katlamalı. Sonra da katlanmış hamurları, içi hafifçe ıslatılmış fırın tepsisine bir buçuk parmak ara ile döşemelidir.

6— Sonra, tepsiye döşemiş olduğumuz böreklerin üstlerine fırça ile 1 adet yumurta sarısı sürdükten sonra tepsiyi orta harareteki fırına sürüp hamurlar kabarıp da üstleri iyice kızarıncaya kadar aşağı yukarı 20 ilâ 25 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

PEYNİRLİ ÇARŞI BÖREĞİ

NOT: Kıyma içi yerine, çatalla ufalanmış ve içine 1 adet yumurta akı ve kıyılmış yarım demet maydanoz katılmış 175 gram beyaz peynir kullanmak suretiyle aynen kıymalı çarşı böreği gibi yapmalıdır.

KIYMALI BOHÇA, MEKİK, MİDYE BÖREKLERİ

350 gr has un (7 kahve fincanı)
50 gr has un (1 kahve fincanı)
Açmak için :
20 gr margarin (1 çorba kaşığı)
140 gr margarin, sıvamaya (7 çorba kaşığı)
170 gr böbrek yağı
185 gr su (3/4 bardak)
15 gr tuz (1 çorba kaşığı)
1 tatlı kaşığı limon suyu
60 gr zeytinyağı (1 kahve fincanı, açmak için)
1 adet yumurta sarısı (üstlerine)
Kıyma için :
150 gr kıyma
250 gr soğan (3 orta)
30 gr margarin (1.1/2 çorba k.)

1— Bir kuşaneye; kıyılmış veya et makinesinden geçirilmiş 170 gram sığır veya koyun böbrek yağı koyduktan sonra, kabı ateşe oturtarak yakmadan ve daima karıştırmak suretiyle bu yağı iyice eritmeli ve erimiş yağı süzgeçten geçirmek suretiyle süzdükten sonra buna 7 silme çorba kaşığı erimemiş bir halde tereyağı ilâve etmeli ve bir taşım kaynatmak suretiyle köpüğünü aldıktan sonra ılınmağa bırakmalı. Sonra da bunları, 10 dakika kadar tel veya avuç ile döğerek her iki yağın iyice birbiriyle hallolarak beyaz bir hale gelmesini temin etmeli ve bir tarafa bırakmalıdır. (Bilhassa çok soğuk havalarda bazan böbrek yağı, tereyağından evvel sert bir hal alarak pürtükler hâsıl eder. O takdirde yağları bir ince süzgeçten geçirerek pürtüklerin giderilmesini temin etmelidir).

2— Bunu müteakip hamur açılan tahtaya; 7 kahve fincanı un eledikten sonra ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere 1 silme çorba kaşığı yağ, 1 çorba kaşığı tuz, 3/4 bardak su ile 1 tatlı kaşığı da limon suyu ilâve ederek karıştırmak ve yoğurmak suretiyle bunları yumuşakça bir hamur yapmalı, sonra üstüne nemli bir bez örtmek suretiyle yarım saat dinlenmeğe bırakmalıdır.

3— Yarım saat sonra hamuru, üstü unlanmış tahtaya alarak üstüne de hafifçe un serpmeli, sonra da merdane ile bastırmak ve yuvarlamak suretiyle aşağı yukarı yarım santim, yani bir bıçak sırtı inceliğinde, 30 santim eninde ve 40 santim boyunda uzunca açmalı ve sonra açılan bu hamurun üstüne bir tarafa bırakmış olduğumuz yağı hafifçe ılıtılmış ve avuç ile birkaç defa tekrar iyice vurulmuş olduğu halde avuç ile ovalarcasına yaymak suretiyle bütün yağı hamurun her bir tarafına müsavi bir şekilde sıvamalı (sıvanacak yağın mutlak ılık ve merhem gibi olması lâzımdır); sonra üstüne yağ sıvanan hamuru, evvelâ uzunluğuna üçe kat-

lamalı ve sonra enliliğine doğru da üçe katlamak suretiyle katmerlemeli ve üstüne nemli bir bez örterek, hamur hafifçe sıkılaşıncaya kadar aşağı yukarı 45 ilâ 60 dakika arasında dinlenmeğe bırakılmalıdır.

4— Bir saat sonra, hamuru yine aşağı yukarı bir bıçak sırtı inceliğinde, 30 santim en ve 40 santim boyunda açtıktan sonra aynen yukarıda yaptığımız gibi evvelâ uzunluğuna üçe, sonra da enliliğine üçe katlamak suretiyle bir defa da yağsız katmerledikten sonra tekrar 45 ilâ 60 dakika daha dinlenmeğe bırakmalıdır. (Bu seferki açılışta yağ sürülmez).

5— Bir saat sonra, hamuru bir parmak kalınlığında açarak bundan evvelâ ikişer parmak eninde şerit halinde uzun hamurlar kestikten sonra her uzun şeritten tekrar ikişer parmak eninde kesmek suretiyle hamuru dört köşe küçük parçalara doğramalı, sonra da her dört köşe parçayı elde yuvarlamak suretiyle bunlardan yuvarlak küçük parçalar vücude getirmeli ve tekrar 15 dakika dinlenmeğe bırakmalıdır.

6— Onbeş dakika sonra, küçük hamur parçalarını teker, teker olmak üzere alarak, bunları bir küçük tabak içindeki 1 kahve fincanı zeytinyağına batırdıktan sonra merdane ile üstlerine basmak ve yuvarlamak suretiyle hamurların belli belirsiz altları görününceye kadar bunları yuvarlak açmalı ve sonra da her açılan hamurun orta kısmına uzunca ve toplu bir şekilde, hazırlanmış kıyma içinden koyarak için üstüne hamurun ucunu, bohça şeklinde dört köşe veya uçları sivri ve ortası geniş uzunca mekik şeklinde kapatmak suretiyle hamurlara birer şekil vermeli, sonra da her şekillendirilmiş hamuru, içi hafifçe nemli bir fırın tepsisine yerleştirmek suretiyle bütün hamurları böylece açmalı, içlemeli ve şekillendirmelidir.

7— Bunu müteakip, içine 1 tatlı kaşığı zeytinyağı ve bir çorba kaşığı su katılmış ve çalkalanmış 1 yumurta sarısından bir tavuk tüyü veya küçük fırça ile, yumurta alarak, tepsideki hamurların üstlerine sürmeli ve sonra da tepsiyi, ortadan daha fazla harareteki fırına sürerek, hamurlar kabarıp da üstleri iyice sarı bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 25 ilâ 30 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.

NOT: Aynı hamurdan dört köşe şekillerde yapılmış olanlarına bohça, uçları sivri, ortası geniş ve uzunca olanlarına mekik ve yarım ayımsı şekilde olanlarına midye böreği denilmektedir.

TAVUKLU BOHÇA, MEKİK, MİDYE BÖREKLERİ

Hamuru :
350 gr un açmak için (1 kahve fincanı)
20 gr margarin (1 çorba kaşığı)
140 gr margarin sıvamağa (7 çorba kaşığı)
185 gr (3/4 bardak)
170 gr böbrek yağı
15 gr tuz (1 çorba kaşığı)
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 kahve fincanı zeytinyağı

Tavuk içi :
1 tavuk but veya göğüs haş.
30 gr margarin (1.1/2 çorba k.)
30 gr un (1.1/2 kahve fincanı)
250 gr süt (1 bardak)
1 yumurta sarısı
Tuz, biber

NOT : Kıyma içi yerine, hazırlanmış tavuk içi kullanmak suretiyle, yukarıda tarif edildiği veçhile, aynen kıymalı bohça, mekik, midye börekleri gibi yapmalıdır.

KIYMALI TEPSİ BÖREĞİ (Yağlı hamurdan)

350 gr has un (7 kahve fincanı)
50 gr açmak için un (1 kahve fincanı)
20 gr margarin (içine) (1 çorba kaşığı)
140 gr margarin sıvamaya (7 çorba kaşığı)
175 gr böbrek yağı
185 gr su (3/4 bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu
15 gr tuz (1 çorba kaşığı)
1 yumurta (üstüne)

Kıyma içi :
150 gr kıyma
250 gr soğan (3 küçük)
30 gr margarin (1.1/2 çorba k.)
Tuz, karabiber

1— Bir kuşaneye; kıyılmış veya et makinesinden geçirilmiş 175 gram sığır veya koyun böbrek yağı koyduktan sonra kabı ateşe oturtmalı, yakmadan ve daima karıştırmak suretiyle böbrek yağını iyice eritmeli ve erimiş bu yağı süzgeçten geçirmek suretiyle süzdükten sonra buna; 7 silme çorba kaşığı erimemiş bir halde tereyağı ilâve etmeli, bir taşım kaynattıktan ve köpüğünü aldıktan sonra ılınmaya bırakmalı, sonra da bunları 10 dakika kadar tel veya avuç ile döğerek her iki yağın iyice birbirleriyle hallolarak beyaz bir hale gelmesini temin etmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2— Bunu müteakip, hamur açılan tahtaya 7 kahve fincanı un eledikten sonra ortasını açmalı ve bu yere 1 silme çorba kaşığı yağ, 1 çorba kaşığı tuz, azar azar olmak üzere üç çeyrek bardak su ile 1 tatlı kaşığı da limon

suyu ilâve ederek, karıştırmalı ve yoğurmak suretiyle bunları yumuşakça bir hamur yapmalı, sonra üstüne nemli bir bez örterek yarım saat dinlenmeğe bırakmalıdır.

3— Yarım saat sonra, hamuru, üstü unlanmış tahtaya alarak, üstüne hafifçe un serpmeli ve merdane ile bastırmak ve yuvarlamak suretiyle aşağı yukarı yarım santim, yani bir bıçak sırtı inceliğinde 30 santim en ve 40 santim boyunda uzunca açmalı, sonra açılan bu hamurun üstüne, bir tarafa bırakmış olduğumuz yağı hafifçe ılıtılmış ve avuç içi ile birkaç defa vurulmuş olduğu halde avuç ile ovalarcasına yaymak suretiyle bütün yağı hamurun her iki tarafına müsavi bir şekilde sıvamalı, sonra da üstüne yağ sıvanmış bu hamuru evvelâ uzunluğuna üçe katladıktan sonra enliliğine doğru üçe katlamak suretiyle katmerlemeli ve üstüne nemli bir bez örterek hamur hafifçe sıkışıncaya kadar aşağı yukarı 45 ilâ 60 dakika arasında dinlenmeğe bırakmalıdır.

4— Bir saat sonra hamuru yine aşağı yukarı bir bıçak sırtı inceliğinde, 30 santim en ve 40 santim boyunda açtıktan sonra aynen yukarıda yaptığımız gibi evvelâ uzunluğuna üçe, sonra da enliliğine üçe katlamak suretiyle bir defa da yağsız katmerledikten sonra hamuru, biri diğerinden bir parça büyükçe olmak üzere ikiye kesmeli ve tekrar bir saat kadar dinlenmeğe bırakmalıdır.

5— Sonra hamurlardan büyük olanını alarak bunu, üstü hafifçe unlanmış tahtada, böreği pişirecek olduğumuz 24 ilâ 26 santim yuvarlaklığındaki tepsiden bir parça daha büyükçe yuvarlak açmalı ve kenarlarından taşarcasına tepsiye döşemeli ve döşenmiş hamurun üstüne hazırlanmış kıyma içini müsavi bir surette yaydıktan sonra için üstüne hamurun diğer parçasını tam tepsi büyüklük ve yuvarlaklığında açılmış olarak oturtmalı ve üstteki hamurun etrafını fırça ile hafifçe ıslattıktan sonra ıslatılmış olan taraflarının üstlerine tepsiden taşan hamurları çevirmek ve bastırmak suretiyle her iki hamurun birbirlerine yapışmasını temin etmelidir.

6— Hamurun tepsiye yerleştirilmesi sona erince; üstüne; çalkanmış 1 adet yumurtayı fırça veya tavuk tüyü ile sürdükten sonra tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek, hamur kabarıp da üstü iyice kızarıncaya kadar aşağı yukarı 30 ilâ 35 dakika pişirmeli ve fırından alarak, istenilen şekilde parçalara kestikten sonra servis yapmalıdır.

PEYNİRLİ NEMSE BÖREĞİ (Föyete)

Malzeme :
250 gr un (7 kahve fincanı)
30 gr margarin (içine)
(1.1/2 çorba kaşığı)
320 gr margarin (üstüne)
(16 çorba kaşığı)
185 gr su (3/4 bardak)
20 gr tuz (1 çorba kaşığı)
1 tatlı kaşığı limon suyu
veya sirke

Açmak için :
100 gr un (2 kahve fincanı)
Peynir içi :
200 gr beyaz peynir
1 yumurta sarısı
1/2 demet maydanoz
Üstüne :
yumurta

1— Hamur açılan taşa 350 gram un eledikten sonra, ortasını havuz gibi açmalı ve iyice yumuşatılmış 30 gram tereyağı veya 1 tatlı kaşığı limon suyu veya sirke, 1 çorba kaşığı tuz ve üç çeyrek bardak da azar, azar su ilâve ettikten sonra, bunları yoğurmak suretiyle, hamur yapmalı, sonra elde edilen bu hamuru beş dakika kadar hamur açılan taşa vururcasına yoğurarak iyice özlendirdikten sonra, buna bir kubbe şekli vermeli, sonra da hamuru bir yağlı kâğıda sararak serince bir yerde yarım saat dinlenmeğe bırakmalıdır. (Bu hamur tahta üstünde açılmış, ancak düz mermer taş veya mutfaktaki eğri büğrü veya kırık olmıyan fayanslar üzerine açılmalıdır. Tahtada ancak soba yanmıyan çok soğuk havalarda açmak kâbil olabilir. Aksi takdirde, hamur yumuşar ve binnetice toplıyarak börek şekline sokmak mümkün olmaz).

2— Yarım saat sonra, hamuru kâğıttan çıkararak üstü unlanmış taşa koymalı ve merdane ile aşağı yukarı yarım santim inceliğinde dört müsavi köşeli yıldız halinde açtıktan sonra, ortasına, kati'yen yumuşamamış hattâ iyice dondurulmuş bir halde bulunan kalıp şeklindeki 320 gram tereyağını veya tereyağı koyduktan sonra, uçlarından birini tereyağın üstüne kapatmalı, kapatılanın üstüne, mukabil köşeyi ve bunların üstlerine de sağ ve soldakini kapatmak suretiyle hamuru tereyağın üstüne tıpkı bohça katlar gibi katlamalı, sonra da bu bohça hamuru bir yağ kâğıdına sıkıca sardıktan sonra bunu buz dolabı veya iki kalıp buz arasında bir saat dinlendirmelidir. (Mevsim kış ise hamuru soğuk bir yerde bırakmak kifayet eder; ayrıca buz arasında veya buz dolabında, dinlendirmeye lüzum yoktur).

3— Hamuru bir saat sonra buz dolabından alarak, üstündeki yağ kâğıdını çıkarmalı, sonra da, yine unlanmış taş üstünde merdane ile yarım

santim inceliğinde uzunlamasına doğru açmalı ve uzun açılan bu hamurun her iki ucunu müsavi bir şekilde üste kıvırmalı. Sonra, aynen cep cüzdanlarını kapatır gibi üste kıvrılmış olan bir çift katı diğer kıvrılmış katın üstüne kapatmalı ve dörde katlanmış olan bu hamuru aynen yukarıda yaptığımız gibi yarım santim inceliğinde tekrar uzunluğuna açmalı ve yine aynı şekilde dörde katladıktan sonra hamuru tekrar bir yağ kâğıdına sarmalı ve yine buz dolabında 1 saat dinlenmeğe bırakmalıdır.

4— Bir saat sonra, aynen 3 üncü maddede tarif ettiğimiz katlama ameliyesini aynı şekilde iki defa tekrarladıktan sonra tekemmül etmiş olan hamuru, bir yağ kâğıdına sararak buz dolabında bir saat daha dinlendirmelidir.

5— Bir saat sonra hamuru merdane ile aşağı yukarı yarım santim inceliğinde uzunca açmalı ve uzunca açmış olduğumuz bu hamurun baş kısmından iki parmak ilerisine olmak üzere ve ikişer parmak ara ile, çatalla ezilmiş ve içine 1 yumurta sarısı ve kıyılmış yarım demet maydanoz katılmış, 200 gram peynir içini bütün böreklere yetebilecek miktarda yarım ilâ üç çeyrek çorba kaşığı hesabiyle iç sıraladıktan sonra, hamurun kenarlarını hafifçe ıslatmalı, sonra da hamurun baştaki iki parmak uçlarını için üstüne çevirmek suretiyle içleri görünmez bir hale getirmeli, üstlerine de hafifçe bastırarak yapışmamalarını temin ettikten sonra, içler tam ortaya gelmek suretiyle bunları tırtıllı bir nemse kalıbı veya bardak ile yarım ay şeklinde keserek ,orta büyüklükte börekler vücuda getirmelidir.

6— Bunu müteakip, yarım ay şeklinde kesmiş olduğumuz bu hamurları, içi hafifçe soğuk su ile ıslatılmış bir fırın tepsisine ikişer parmak ara ile sıraladıktan sonra, üstlerine fırça ile, çalkalanmış yumurta sürmeli, sonra da tepsiyi orta harareteki fırına sürerek, börekler kabarıp, üstleri iyice kızarıncaya kadar aşağı yukarı 25 ilâ 30 dakika arasında pişirilmeli ve servis yapmalıdır.

Nemse böreği yaparken bilinmesi gerekli hususlar :

A) Reçetelerimin "açmak için" hanesinde gösterilen 100 gram un ile hamuru her açışta hamurun üstünü unlamalı ve açıldıktan sonra da, hamuru katlamadan evvel üstlerindeki unları küçük bir fırça ile alarak temizlemeli ve sonra hamuru katlamalıdır.

B) Havalar ısınmaya başlayıp, hararet derecesi 15 i bulunca, içinde fazla tereyağı olması dolayısiyle, hamuru, gevşetmeden açmak güçleşir.

Bu sebeple, sıcak zamanlarda hamuru iki buz kalıbı arasında veya buz dolabında iyice dondurmak icap ettiği gibi, üstünde açacak olduğumuz taşı da her seferinde buzluyarak soğutmak gerekir. Ancak, taş iyice soğuduktan sonra, taşı bir bez ile kurulamalı, sonra da üstünü, yine buz dolabında bırakılmış un ile unladıktan sonra hamuru açmalıdır. Aksi takdirde hamurun içindeki yağ yumuşar ve her taraftan fışkırır. (Hattâ merdaneyi buz dolabında soğutmak da doğru olur).

C) Bu hamuru tereyağı ile olduğu gibi yukarıda tarif edildiği gibi Margarin, bilhassa sıcak havalarda Asta yağı ile de yapmak mümkündür. Ancak Margarin ve Asta yağlariyle yapılan hamurları sıcak yemelidir. Bilhassa ertesi güne kalıp da ısıtıldığında börekler nefasetini kaybetmektedirler. Asta ile yapılan hamurlar için taşı buzlamak icap etmez.

KIYMALI SERPME HAMUR BÖREĞİ

(Sigara böreği)

Hamuru :
325 gr un (6 kahve fincanı)
125 gr su (1/2 bardak)
1 adet yumurta
Hamuru yatırmak ve açmak için :
100 gr margarin (5 çorba kaşığı)
150 gr zeytinyağı (3/4 bardak)
Kıyma içi :
200 gr soğan (3 orta)
30 gr margarin (1.1/2 çorba kaşığı)
1/2 demet maydanoz
Kızartmak için :
280 gr zeytinyağı (1.1/4 bardak)

1 — Hamur açılan tahtaya 325 gram un eledikten sonra, ortasını havuz gibi açmalı ve açılan bu yere, 1 adet bütün yumurta, içine üç çeyrek çorba kaşığı tuz katılmış yarım bardak su ilâve ederek, karıştırmak ve yoğurmak suretiyle, elde edilen bu hamuru, yuvarlamak suretiyle uzattıktan sonra, 5 müsavi parçaya kesmeli, kesilen bu hamurları, içinde iyice erimiş bir halde bir çeyrek kahve fincanı margarin olan sahana koyarak, yarım saat kadar dinlendirmelidir.

2 — Yarım saat sonra, küçük hamurları teker teker alarak üstü iyice zeytinyağlanmış hamur tahtasına koymalı ve batırmak suretiyle bu hamuru aşağı yukarı bir tabak kutrunda açmalı, yuvarlak açmış olduğumuz bu hamuru, bir el ile bir ucundan, diğer el ile öteki ucundan tutarak, birden ve yan tarafa doğru savururcasına kaldırarak zeytinyağlanmış tahtaya vurmak ve hamuru iyice inceltinceye kadar bu ameliyeyi birkaç defa tekrarlayarak bütün hamurları genişletmelidir.

3 — Sonra, bu hamurları dört köşe olarak, dört müsavi parçaya kesmeli ve her dört köşe kesilen hamurun bir tarafına hazırlanmış kıyma içini yarım parmak inceliğinde uzunlamasına koyduktan sonra, içine kenarlarını hafifçe kapatmalı, sonra da tıpkı sigara gibi sarmak suretiyle bütün hamurlara bir buçuk parmak genişliğinde uzunca şekiller verilmelidir.

4 — Bilâhare, bu hamurları üçer dörder alarak, içinde kızdırılmış bir buçuk bardak rafine çiçek yağ konmuş olan tavaya atarak, böreklerin her tarafı pembeleşinceye kadar kızartmalı, delikli kepçe ile tabağa alınmalı ve yine diğer partiyi atmak suretiyle bütün börekleri bu şekilde pişirmeli, derhal servis yapmalıdır.

PEYNİRLİ SERPME HAMUR BÖREĞİ
(Sigara böreği)

NOT : Kıyma içi yerine, çatalla ezilmiş ve içine 1 yumurta sarısı ve kıyılmış yarım demet maydanoz katılmış, 200 gram beyaz peynir kullanmak suretiyle yukarıda tarif edilen kıymalı serpme hamur böreği gibi yapılır.

PİDE PEYNİRLİ

350 gr un (7 kahve fincanı)
15 gr kuru maya (Engedura veya Mayadağ)
50 gr ılık su (3/4 kahve fincanı)
90 gr süt (1.1/4 kahve fincanı)
30 gr margarin (1.1/2 çorba k.)
2 adet yumurta
3/4 çorba kaşığı tuz

İçi :
250 gr beyaz peynir
20 gr margarin (1 çorba kaşığı)
1 adet yumurta
2 demet tereotu

Üstüne :
60 gr margarin (3 çorba kaşığı)
1 adet yumurta sarısı

1 — Hamur açılan tahtaya 350 gram un eledikten sonra, unu tahmini olarak dörde taksim etmeli, sonra taksim edilen undan yalnız bir tanesinin ortasını havuz gibi açarak, açık olan bu yere, üç çeyrek kahve fincanı ılık su ile, ıslatılarak iyice ezilmiş 15 gram (Engedura veya Mayadağ) kuru bira mayası ilâve etmek ve yoğurmak suretiyle küçük hamur yapmalı, ve bu hamurun üstüne, ayırmış olduğumuz üç kısım unu da katarak, mayalı hamur en aşağı bir misli kabarıncaya kadar aşağı yukarı yarım saat dinlenmeğe bırakmalıdır. (Ufalanmış tel şehriyesine benziyen

kuru mayalara; üç çeyrek kahve fincanı sıcağa yakın ılık su ilâve ederek, 5 dakika kadar bırakmak ve karıştırmak suretiyle mayaları bulamaç haline getirdikten sonra kullanmak icap eder).

2 — Kabarınca, küçük mayalı hamur ve üstündeki unlara 2 adet bütün yumurta 1.1/4 kahve fincanı süt ile 3/4 çorba kaşığı tuz ilâve ederek, hepsini yoğurmak suretiyle bunları hamur yapmalı, sonra bu hamura azar azar 1/2 çorba kaşığı da sadeyağ veya tereyağ katarak, tekrar yoğurmak suretiyle yağı da hamura yedirmeli, ve hamurun tekrar iyice kabarması için bunu, içi hafifçe yağlanmış bir kap içinde mangal veya soba yanı gibi ılıkça bir yerde bir ilâ bir buçuk saat kadar dinlenmeğe bırakmalıdır.

3 — Sonra kabarmış hamuru alarak, iki avuç ile üstüne bastırarak yuvarlamak suretiyle biraz uzattıktan sonra, 6 müsavi parçaya kesmeli ve kesilen her parçayı avuç içinde toparlak bir hale getirdikten sonra hafifçe unlanmış tahtada hamurun üstüne bastırmak suretiyle, her bir parçayı aşağı yukarı 15 santim kadar beyzî olarak büyütmeli, sonra da hamurların uzunluklarına doğru ortalarına aşağıda tarifini yapacak olduğumuz içle döşemeli ve için üstüne de hamurun kenarlarını çevirerek, peynirleri âdeta görünmez hale getirmelidir.

4 — Müteakiben peynirlenen her hamuru, içi hafifçe yağlanmış bir fırın tepsisine sıraladıktan sonra hamurları tekrar yarım saat kadar dinlendirmeli ve üstlerine, çalkanmış 1 adet yumurta sarısını fırça veya tavuk tüyü ile sürdükten sonra, hamurların alt ve üstleri iyice kızarıncaya kadar 20 dakika, kızgın fırında pişirmeli, üstlerine 3 çorba kaşığı erimiş tereyağ gezdirdikten sonra servis yapmalıdır.

İçin hazırlanması :

250 gram beyaz peyniri çatalla ezdikten sonra, çok ince kıyılmış 2 demet tereotu, 1 adet yumurta sarısı ile 1 çorba kaşığı erimiş tereyağ ilâve etmeli ve hepsini karıştırdıktan sonra hamurların ortalarına yerleştirmelidir.

PİDE NAPOLİTEN USULÜ

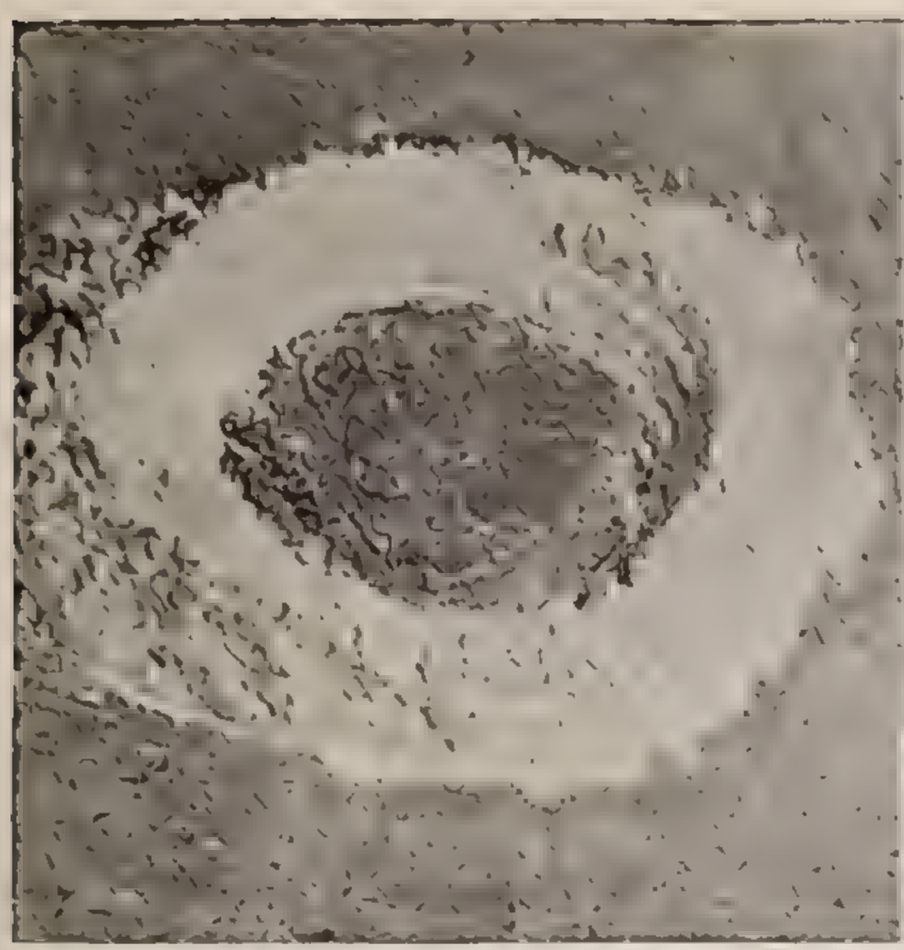
Hamuru :
375 gr un (7.1/2 kahve fincanı)
200 gr su (2.3/4 kahve fincanı)
40 gr margarin (2 çorba kaş.)
12 gr kuru maya (Engedura veya Mayadağ)
8 gr tuz (1/2 çorba kaşığı)
1 yumurta

Üstüne :
750 gr domates (5 büyük)
400 gr beyaz veya dil peyniri

1 — Hamur açılan tahtaya 375 gram un eledikten sonra, unu tahmini olarak dörde taksim etmeli ve taksim edilen undan bir bölümünün ortasını havuç gibi açarak, açık olan bu yere, ılık olmak üzere yarım kahve fincanı su ilâve etmeli, 10 dakika kadar su içinde bırakmak suretiyle macun haline getirilmiş 12 gram kuru maya ile, kalan sudan yalnız yarım kahve fincanını biraz ılıtarak katmak ve yoğurmak suretiyle, küçük hamur yapmalı, sonra da elde edilen bu hamurun üstüne, ayırmış olduğumuz diğer üç kısım unu da katarak, mayalı hamur en aşağı bir misli kabarıncaya kadar aşağı yukarı yarım saat dinlendirilmelidir.

2 — Kabarınca mayalı hamur ve üstündeki una yarım çorba kaşığı tuz, 1 adet yumurta, eritilmiş olan 2 silme çorba kaşığı tereyağ ile, kalan bir üç çeyrek kahve fincanı suyu da katmak ve bir taraftan iyice yoğurmak suretiyle bunlardan yumuşakça bir hamur yapmalı, üstüne bir miktar un serpmek suretiyle hamuru topladıktan sonra tekrar iyice kabarması için, içi hafifçe yağlanmış bir kap içinde, mangal veya soba yanı gibi ılıkça bir yerde bir ilâ bir buçuk saat kadar dinlenmeğe bırakmalıdır.

3 — Sonra, kabarmış hamuru tahtaya alarak, elle yuvarlamak ve biraz uzatmak suretiyle hamuru 8 müsavi parçaya kesmeli, sonra da bu hamurları teker teker evvelâ iki avuç içinde yuvarlamak, sonra da üstlerine yine avuç ile bastırmak suretiyle 13-14 santim, yani küçük yemiş tabağı kutrunda büyütmeli ve bunların üstlerine, kaynar suya bir sokup çıkarmak suretiyle, kabukları soyulmuş, küçük doğranmış ve hafif salça haline gelinceye kadar pişirilmiş, 750 gram domatesi bütün hamurlara yetebilecek miktarda taksim ettikten sonra, bunlara ilâveten 6 saat suda ıslatılmış ve ince dilimlere kesilmiş 400 gram beyaz peynir veya çok taze dil peyniri taksim etmeli, bu pideleri bir delikli kepçe veya mala ile dikkatle alarak, fırın tepsisine yan, yana yerleştirmeli, ve pideler kabarıp yanlar hafifçe pembe bir renk alıncaya kadar, 10 dakika çok kızgın fırında pişirmeli ve derhal servis yapmalıdır.

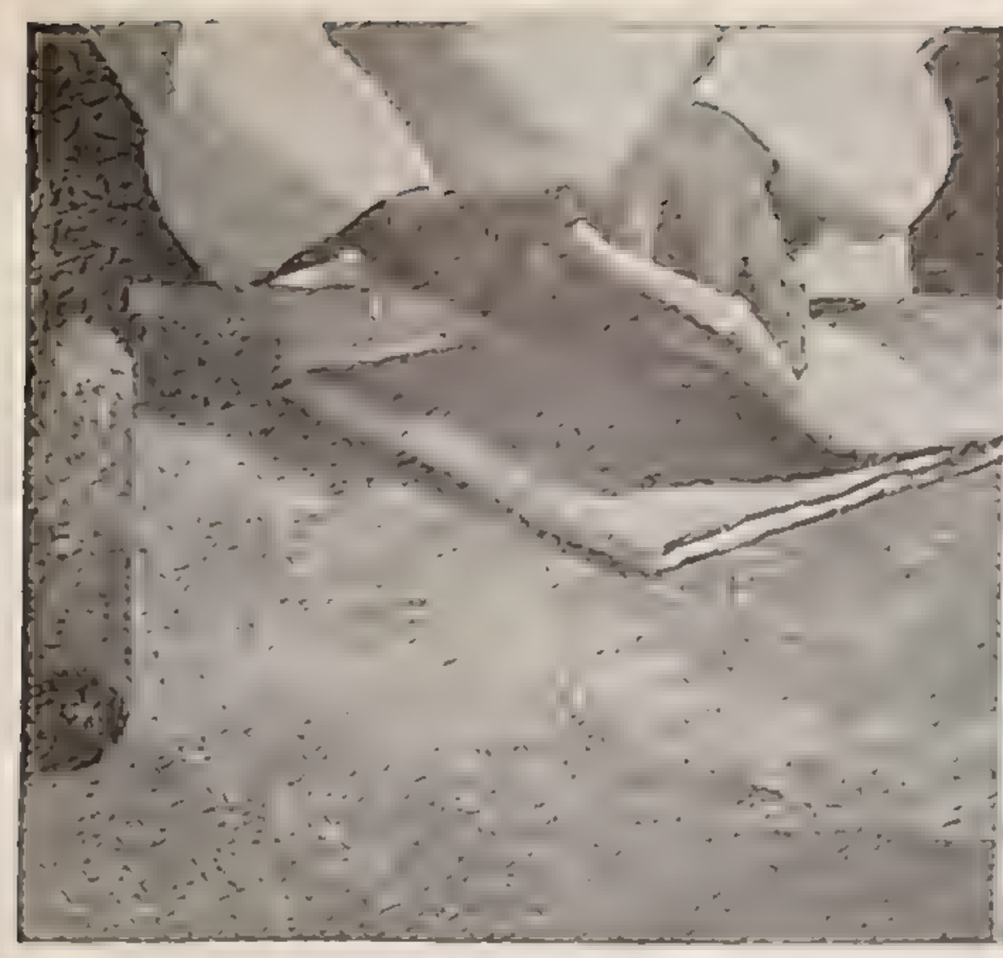


1
Unu, kuyu şeklinde yani ortası açık olarak bir yere dökünüz. Bu şekilde dökülen hamur, su, süt, yumurta gibi mayi maddelerin mermerin üzerine dökülmesini önler.

2
Hamurun çukur kısmına tuzu koyduktan sonra suyu ilâve ediniz ve parmak uçlarıyla hafifçe karıştırınız.

3
Hamuru biraz düzleştirdikten sonra ,elle hafifçe yumuşatılmış olan margarini hamurun ortasına koyunuz ve diğer ucuyla tereyağın üzerini örtünüz.

4
Oklava kullanarak hamura uzun, düzgün ve dikdörtgen bir şekil veriniz.



5

Hamuru boyuna olmak üzere 3'e katlayınız. Bu safhaya ilk "tur" denir. Her "tur"da hamuru en az bir çeyrek dinlendiriniz.

6

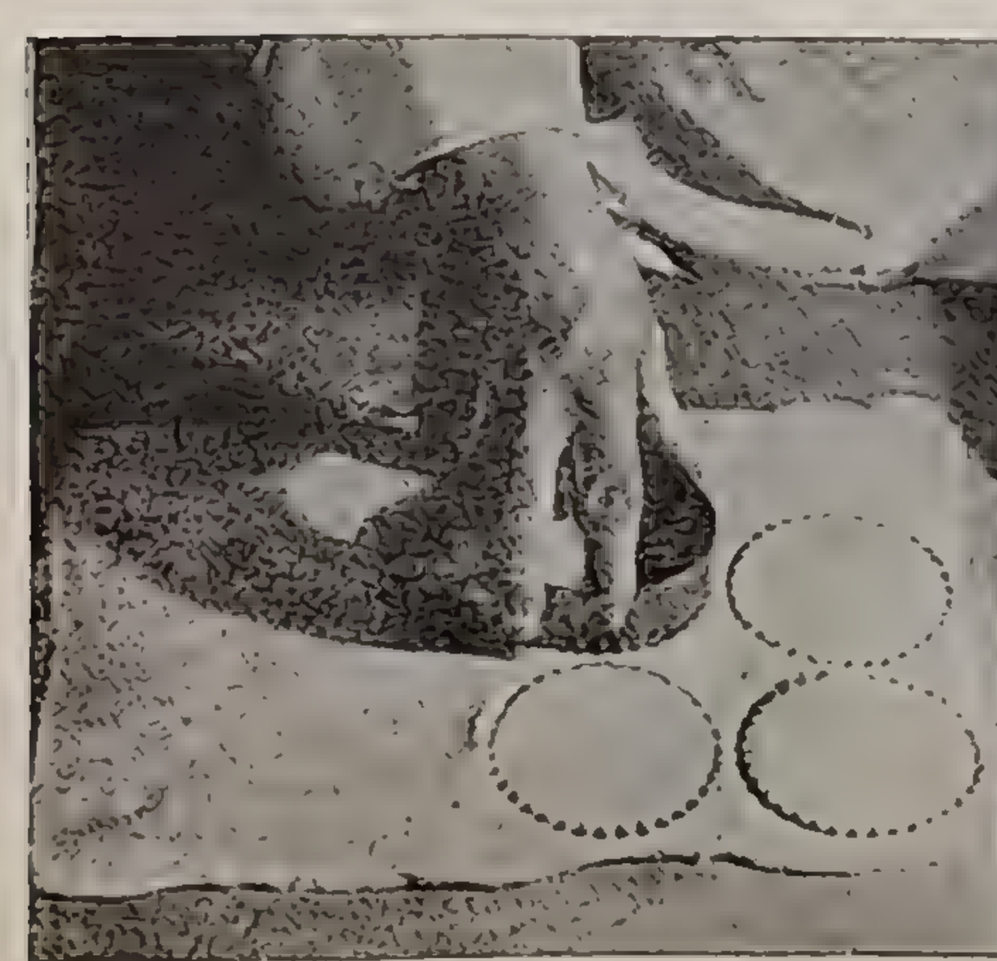
"Tur" sayısında bir yanlışlığa mahal vermemek için, parmak uçlarını hamura batırın. Yukarıda, hamur 4 defa açılmıştır.

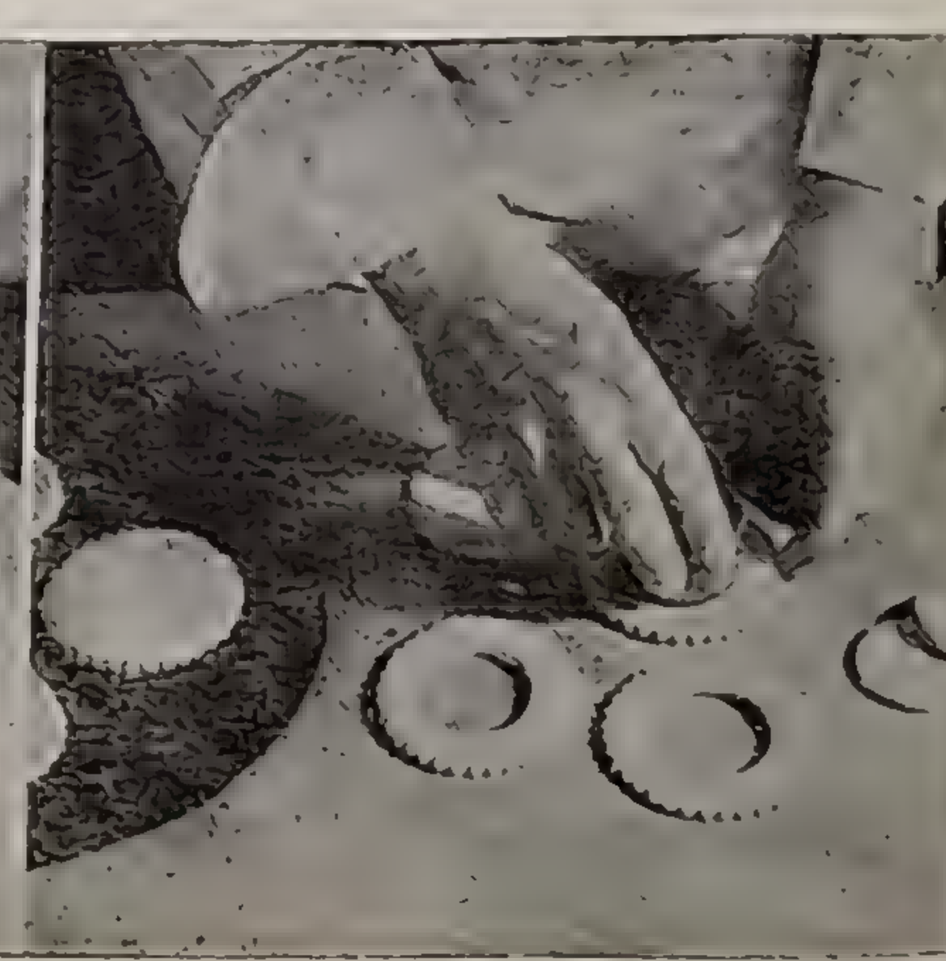
7

6 defa ve ince olarak açılmış hamuru tırtıllı formayla ve her börek için ikişer daire olmak üzere kesiniz.

8

Yukarıdaki formadan daha ufak ve düz bir forma kullanarak, kesilen dairelerin yarısının ortasını kesiniz. Diğerlerini yağlanmış bir tepsiye yerleştiriniz.





9

Böreklerin alt kısmını teşkil edecek olan dairelere vurulmuş yumurta sürünüz. Sonra ortası kesilmiş olan diğer daireleri bunların üzerine yerleştiriniz. Biraz bekledikten sonra fırında pişiriniz.

10

Vol-au-Vent

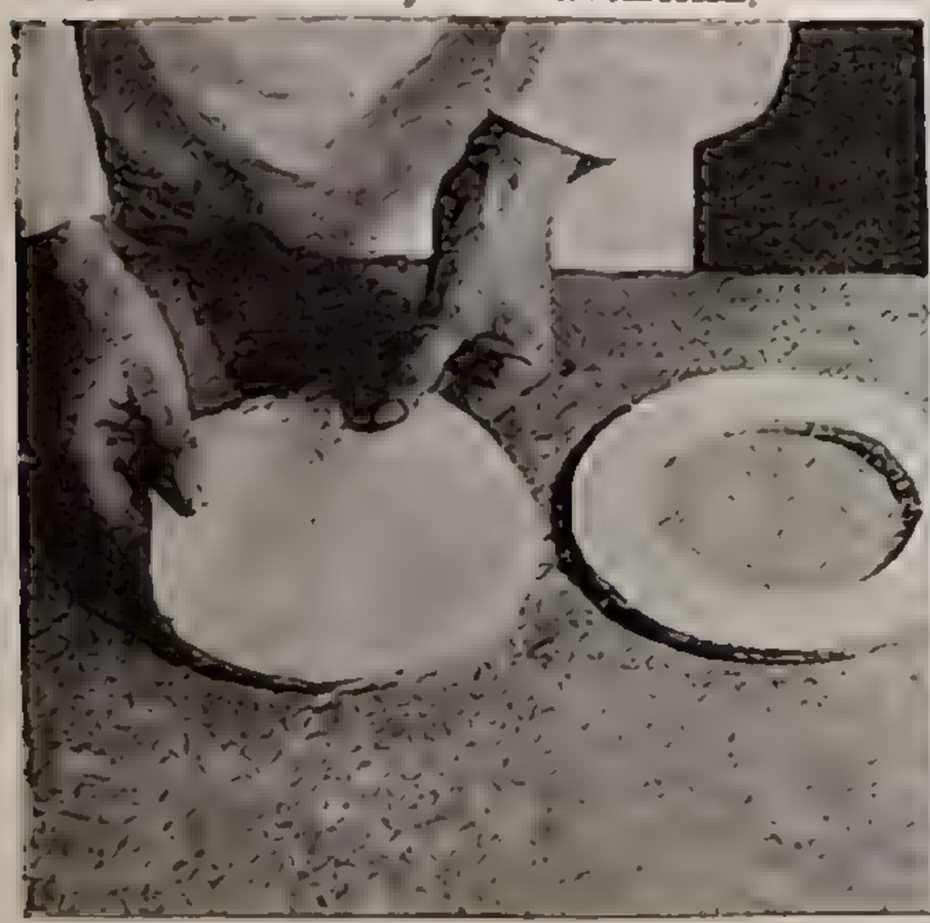
6 defa açılmış bir hamuru forma kullanarak ve ufak bir bıçakla iki daire halinde kesiniz.

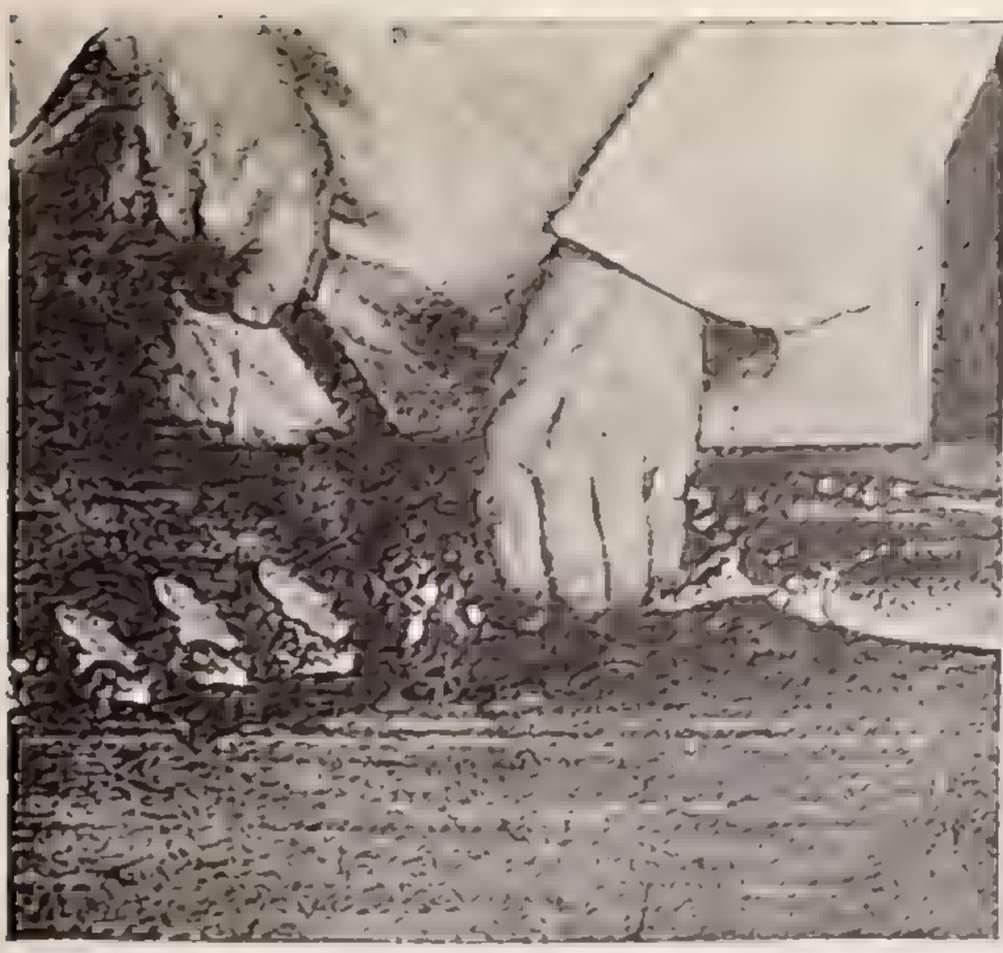
11

Bu iki daireden birinin ortasını yuvarlak olarak boşaltınız. Ortası kapalı olan diğer daire şeklindeki hamuru yağlanmış bir tepsiye koyduktan sonra, ortası boş olan hamuru, yumurta sürülmüş olan birinci hamurun üstüne koyunuz. Ortası boş olan dairayi alttakinin üzerine iyice bastırınız.

12

Vol-au-vent.in etrafını, yukarıda gösterildiği gibi, bıçakla şekillendiriniz. Ortasına ve kenarlarına çırpılmış yumurta sürünüz. Sıcak fırında yarım saat kadar pişiriniz.





1

Americaine Istakoz

Canlı istakozu, bağlantıları takip ederek eşit parçalara bölerken, sol elle sıkı olarak tutunuz.

2

Kıskaçlarını kestikten sonra istakozu ikiye bölünüz. Bıçağın ters tarafını kullanarak, sert bir darbeyle kıskaçları açınız.

3

Kum parçalarıyla dolu olan küçük keseciği atınız. İstakozun kullanılmayan yegâne kısmı budur.

4

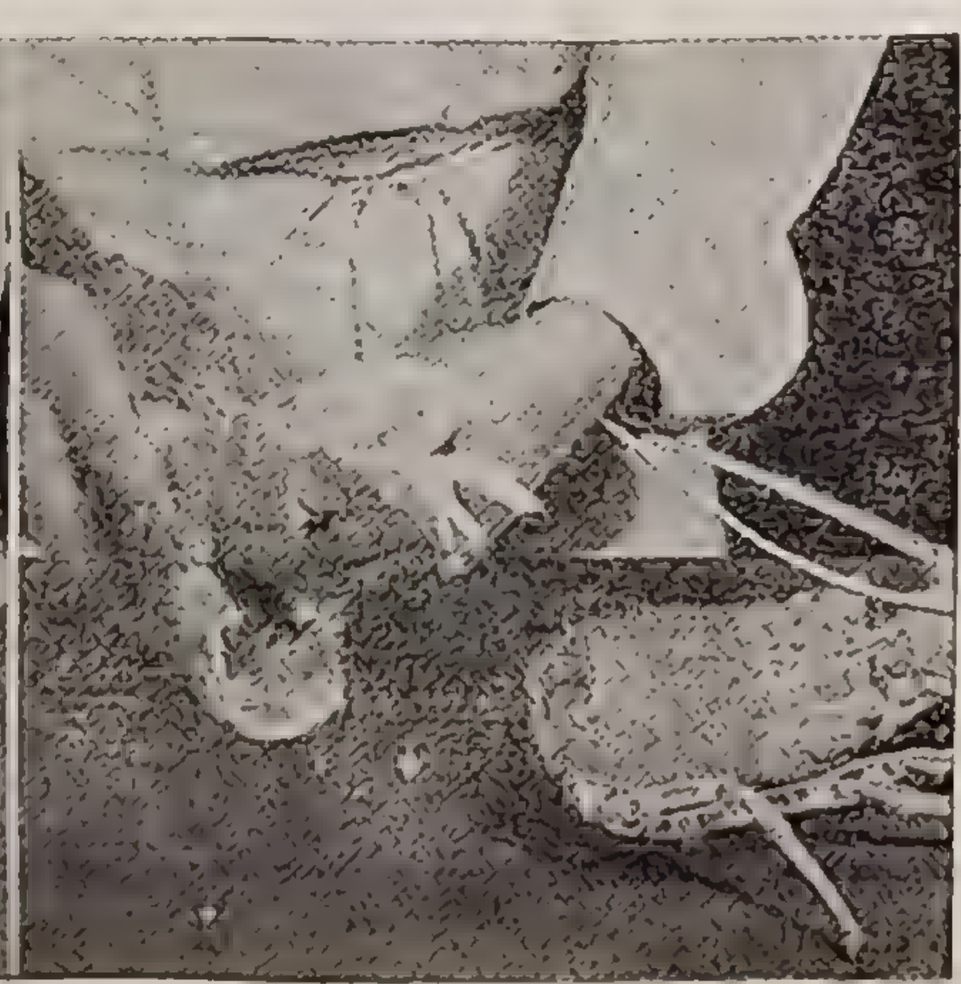
Yumurtalıkları ve bağırsakları sosta kullanılmak üzere saklayınız.

1
Pişmiş olan bir istakozu veya, (Langus) Böceği açmak için, önce kuyruğu keserek ayırınız. Sonra, aynı şekilde baş kısmını ve nihayet vücut kısmını ayırınız. Keskin bir bıçak kullanmanız tavsiye olunur.

2
Kaya istakozu veya böceğin jelâtin için hazırlanışı :
Kuyruk kısmını sol elinizde; vücut kısmını sağ elinize aldıktan sonra ikiye ayırınız.

3
Vücut kısmının alt tarafını, makas kullanarak keserken, makasın uçlarıyla etleri zedelememeye dikkat ediniz.

4
Kuyruk kısmındaki etleri çıkarmak için parmaklarınızı et ile kabuk arasına hafifçe koyunuz.

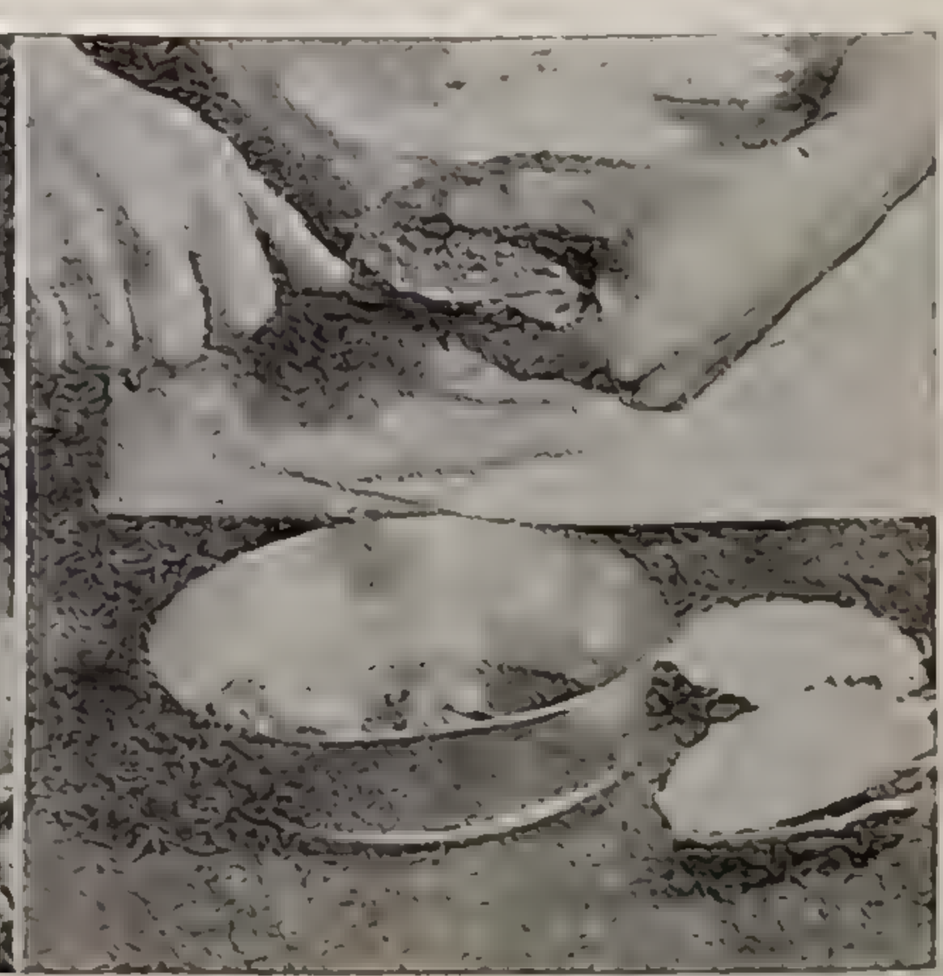


5
Kalıbı buz dolu bir kâsenin ortasına oturtun ve ağzına kadar mayi haldeki jelâtinle doldurun.

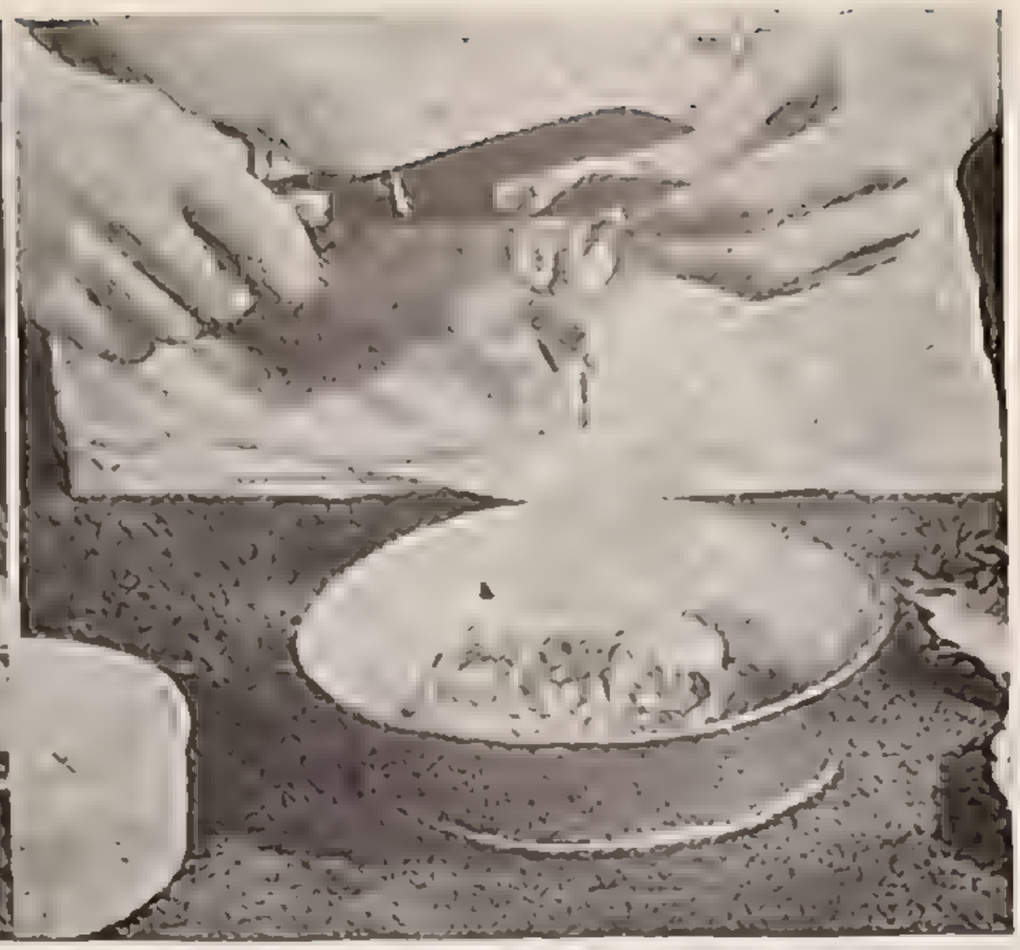
6
Jelâtin, kalıbın kenarlarında donmaya başladığında, orta kısmındaki henüz donmamış olan jelâtini dışarıya boşalttıktan sonra, kalıbın ortasını ve kenarlarını süsleyin.

7
Kalıbın orta kısmına, dilimlenmiş olan istakoz parçalarını koyunuz ve üst kısma jelâtin boşaltarak, buz üzerinde donmasını sağlayınız.

1
Coquilles Saint-Jacques (İstiridye) : İstiridyeyi yuvarlak ve sağlam bir bıçakla açınız.



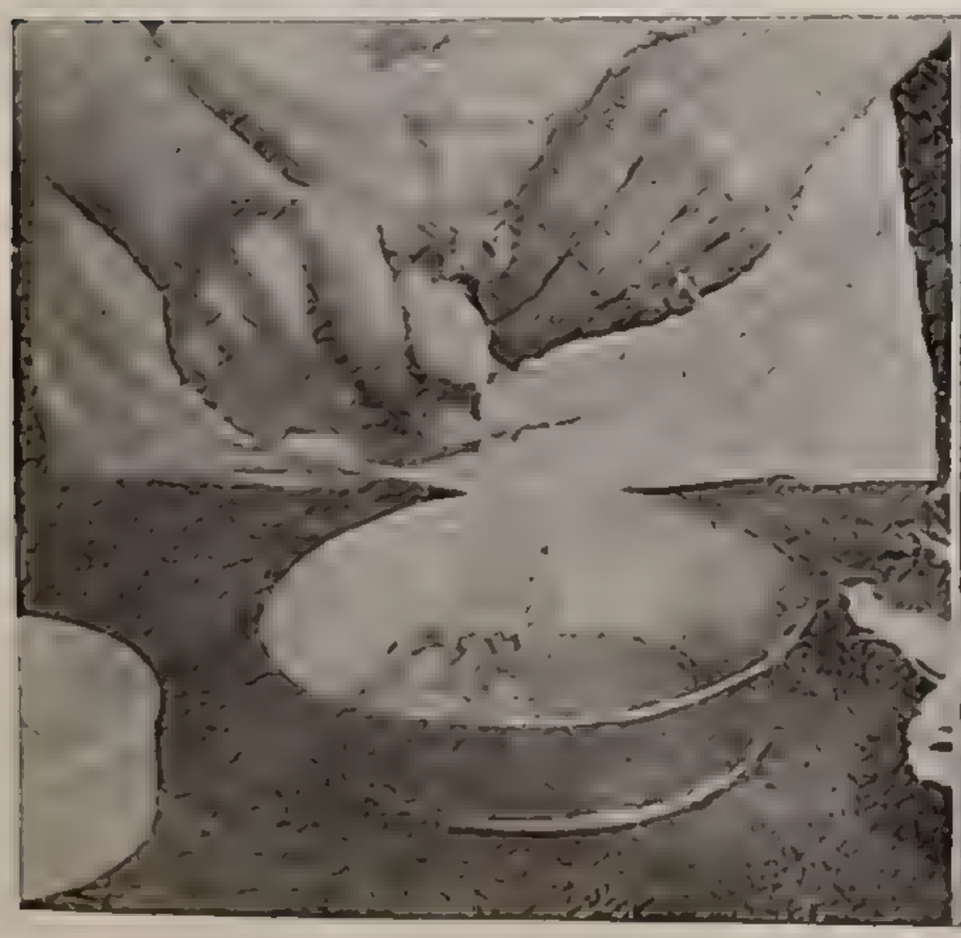
2
Bıçak veya maden bir spatül kullanarak kabuktan etleri ve diğer kısımları bir darbede ayırınız.



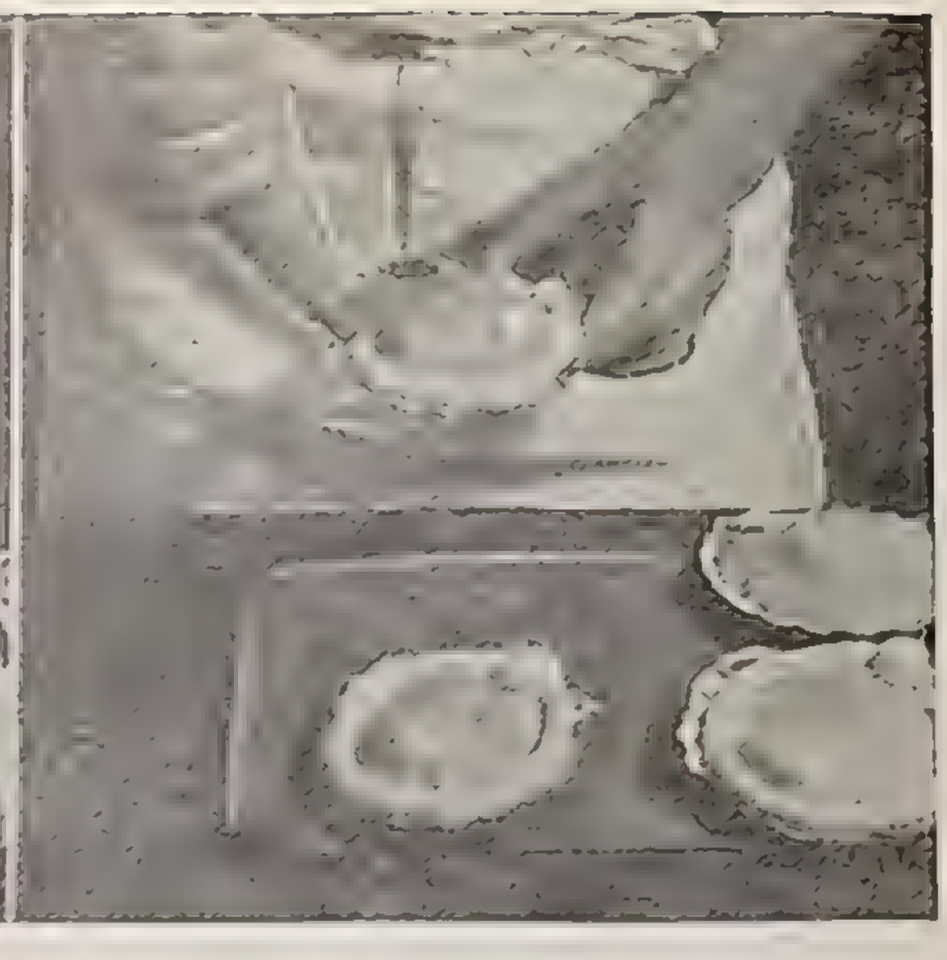
3
İstiridyenin etini sol elde tutarak, yumurtalıklarını makasla kesiniz.

4
İstiridyenin etini yapışkan kısımlardan baş parmağınızla bastırarak ayırınız. Yapışkan kısımlar yenmemelidir.

5
İstiridye kabuğunun çukur kısmını morney sos veya balık suyu ile yapılmış peşamel sos gibi bir birleşimle doldurunuz. Bunun üzerine etleri ve yumurtalıkları yerleştiriniz.



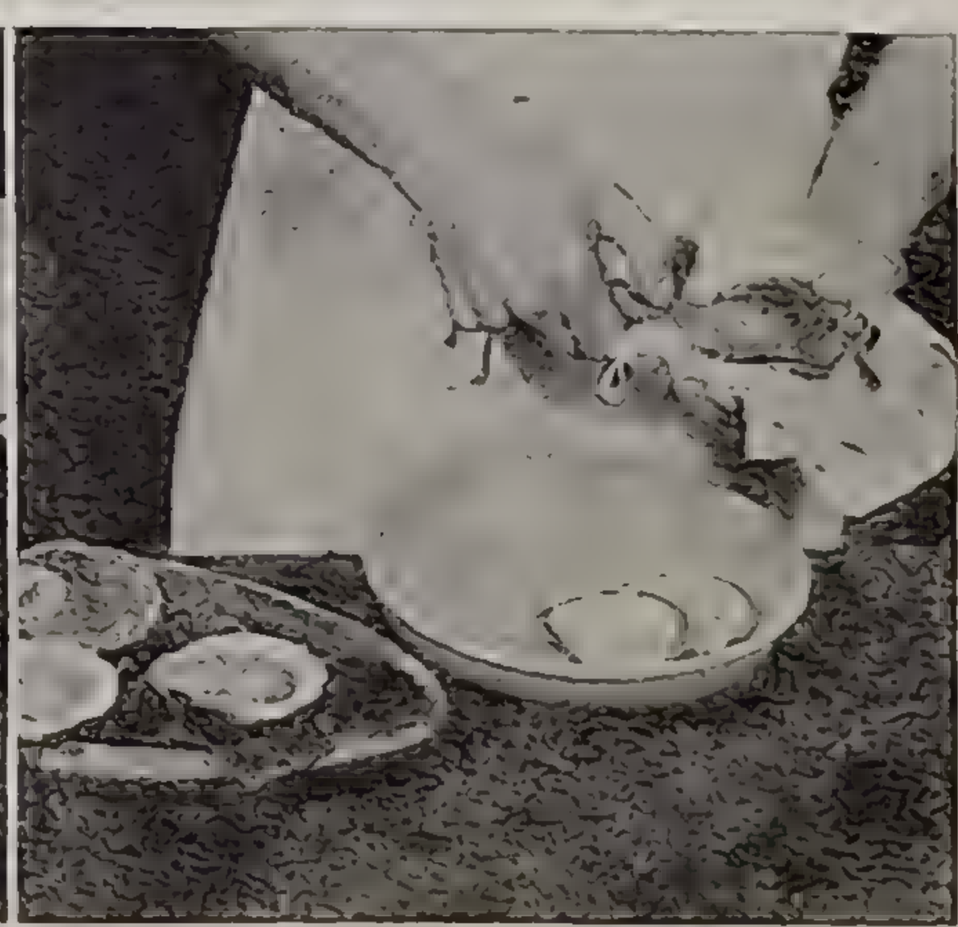
6
Doldurulmuş olan istiridyelerin üstünü kaşıkla düzeltiniz. Bu dikkatle ve taşırılmadan yapılmalıdır.



7
Uzun tüplü bir pasta torbası kullanarak, istiridyelerin etrafını düşes patates ile bir band halinde çeviriniz. İstiridyeler artık fırına sürülebilir.

1
İstiridye :
İstiridye bıçağını, istiridyenin sivri ucuna batırınız.

2
Sol elinizin parmaç uçlarını bıçağa bastırınız. İstiridyenin adalesi kesildiğinde açılacaktır.



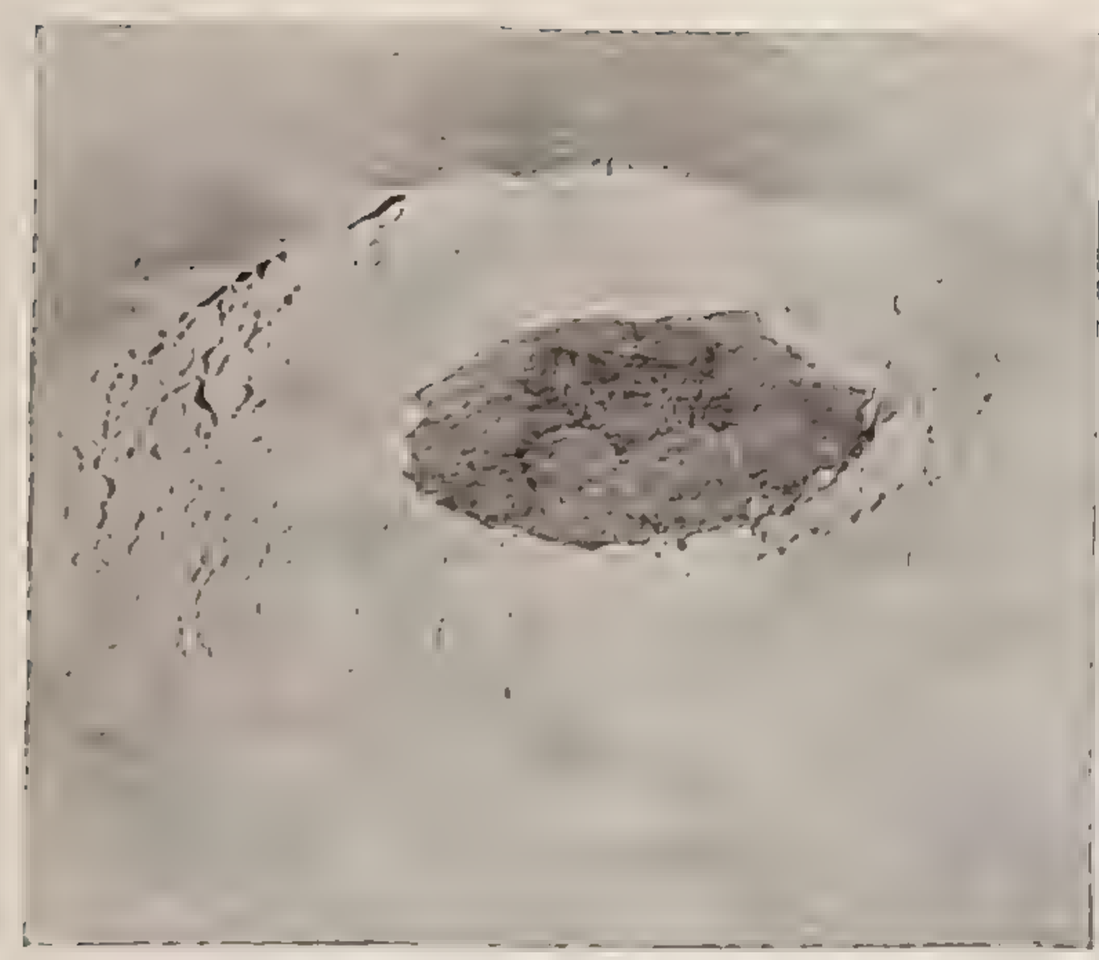
3
Uzun şekilli istiridyeler için bıçağın ucunu kullanınız.

1
Deniz Kestanesi :
Deniz kestanesinin tepesinde bir delik açmak için makasın uçlarını kullanınız.

2
Açılan deliği bir başlangıç noktası alarak deniz kestanesini içten dışa doğru, ve bir çemberin 3/4 ünü teşkil edecek şekilde kesiniz.

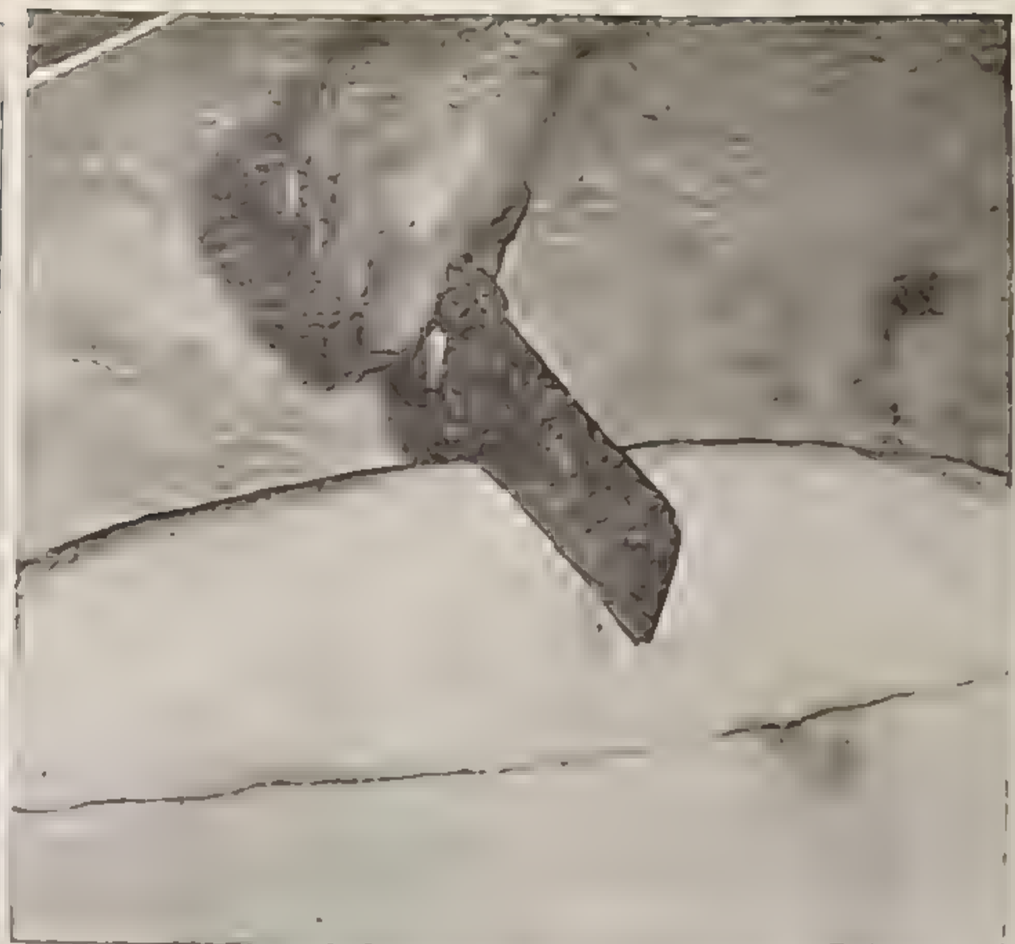
3
Makasın uçlarını kullanarak deniz kestanesinin üst kısmını çıkarınız. Ve bunu bir tabağa koyarken, alt kısmın içindeki mayinin dökülmemesine dikkat ediniz.

No : 1



Su böreğinin mermer üzerinde hazırlanmış unu ve yumurtası.

No : 2

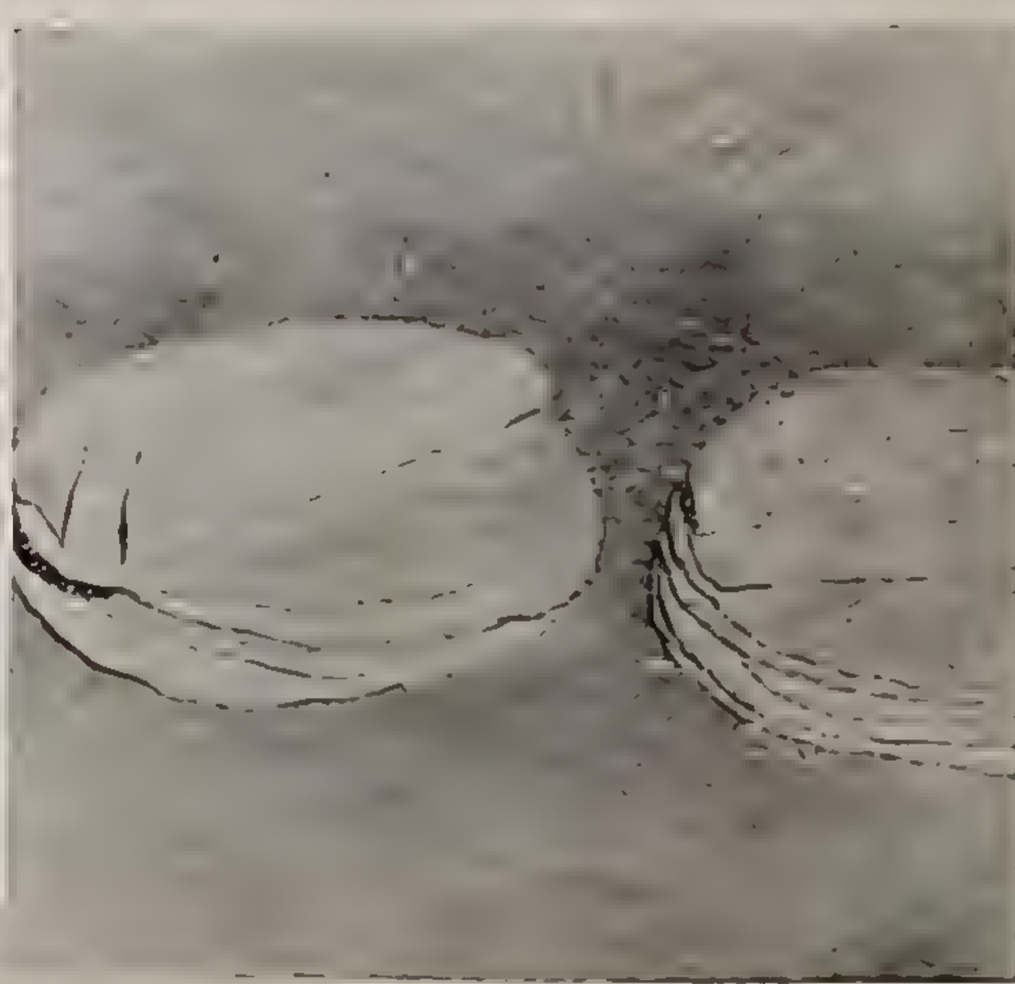


Su böreği hamurunun yapılmış şekli.

No : 3

Su böreği hamurunun parçalar halinde kesilip, unlanarak yufka halinde açılmak üzere hazırlanmış şekli.

No : 4

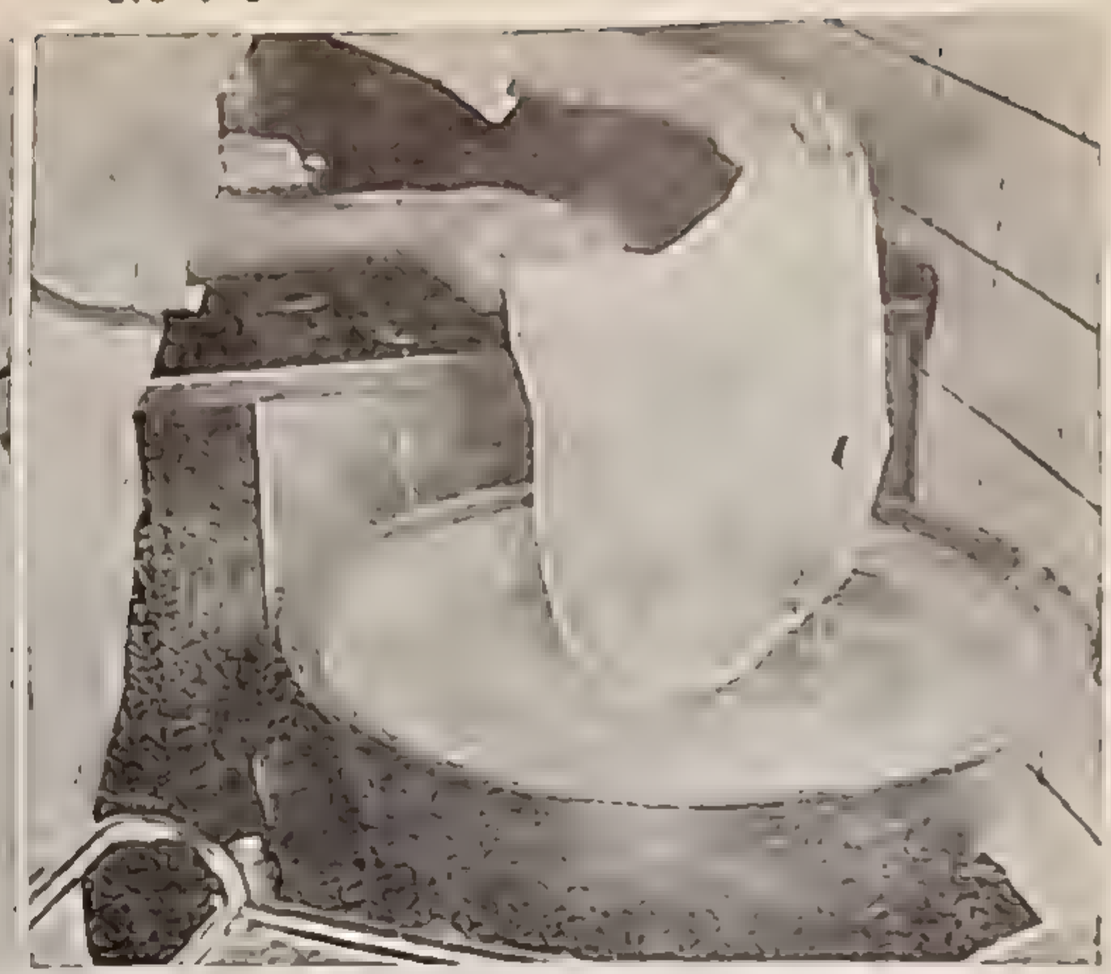


Su böreği hamurunun yarı yufka haline getirilmiş şekli.

No : 5

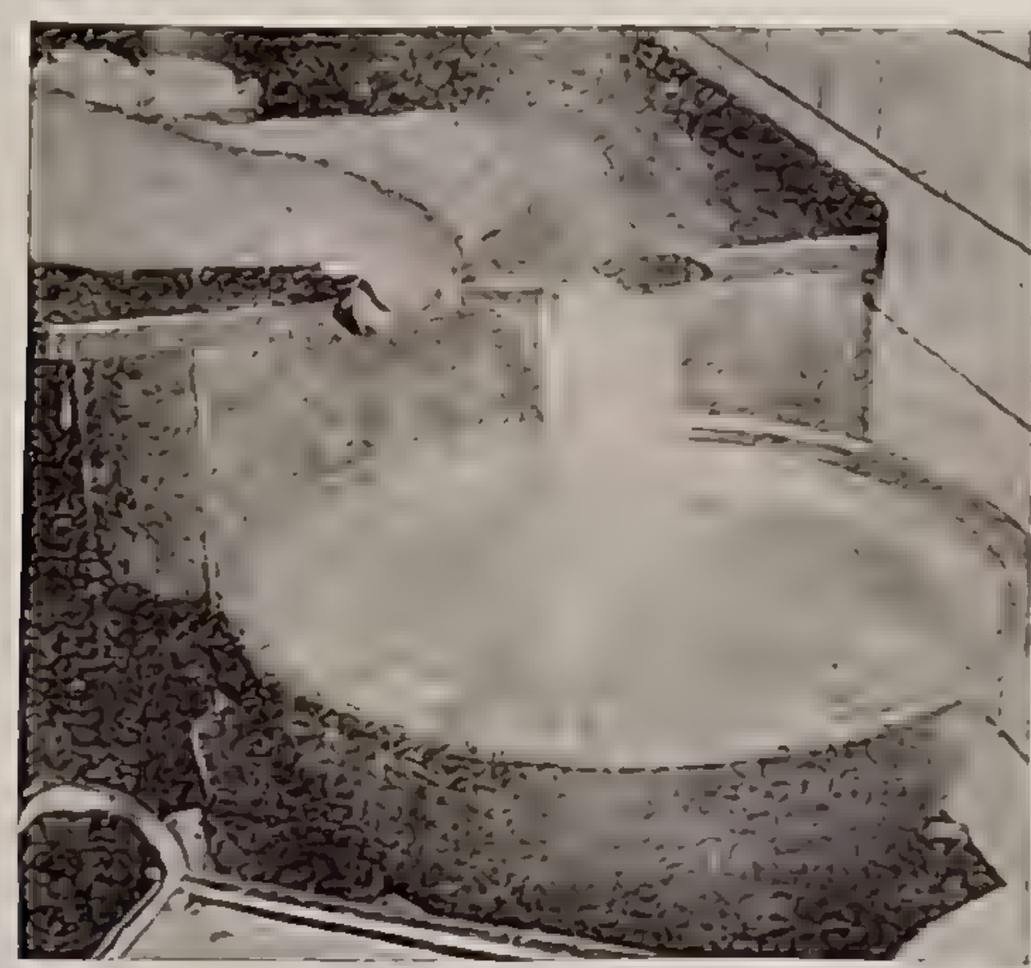
Su böreği hamurunun tam yufka halinde açılmış şekli.

No : 6



Yufkaların kaynar suda haşlanış şekli.

No : 7

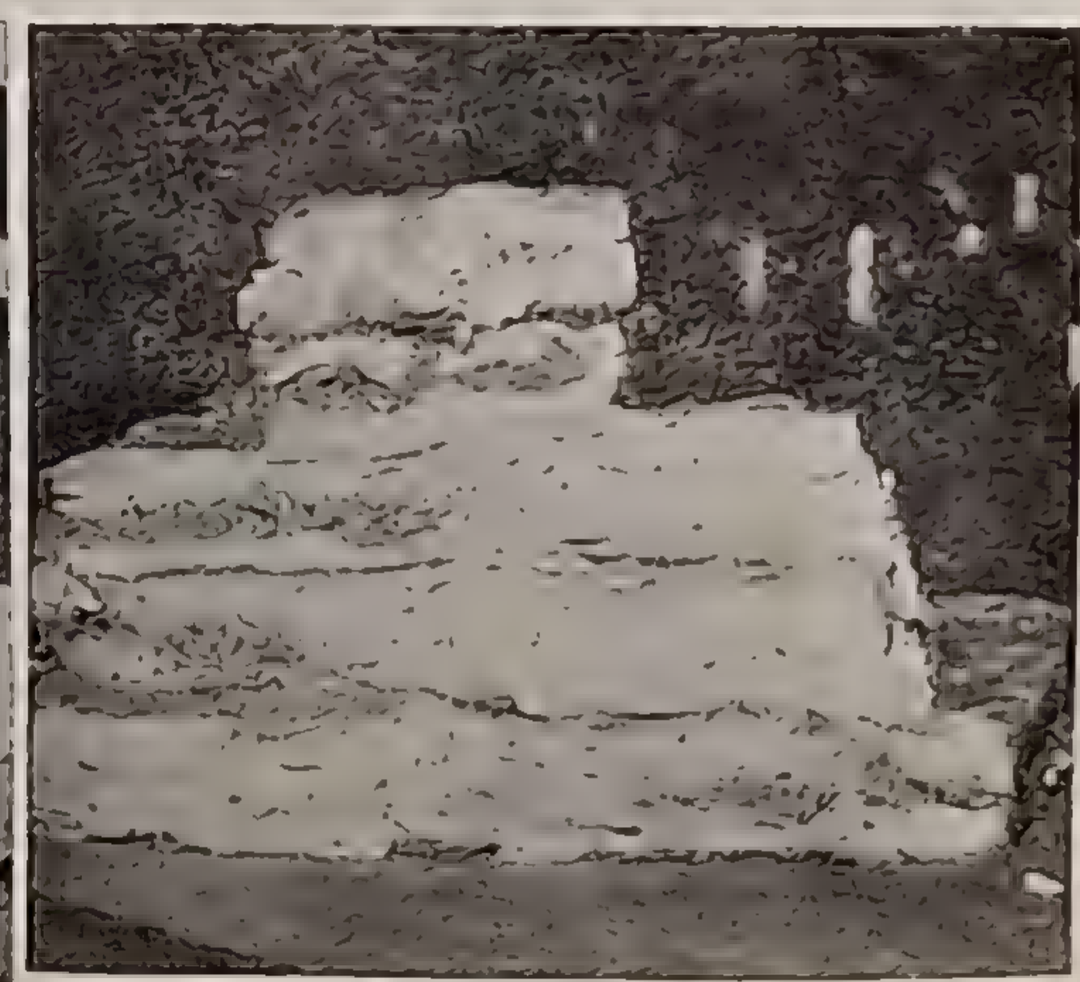


Haşlanmış yufkalar sudan çıkarılıyor.

No : 8

Yufkaların tepsiye dizilmiş hali ve harcın yufkalar arasına konuluşu.

No : 9



Su böreğinin pişirilmiş olarak servise hazır hali.

SALATALAR

PATATES SALATASI

1000 gr sarı patates
4 kahve fincanı sirke
2 kahve fincanı zeytinyağı
2 orta baş soğan
4 tatlı kaşığı hardal
2 demet yeşil soğan (istenirse)
Tuz

1 — Bir tencereye; 1000 gram sarı patatesle üstlerini iyice kaplıyabilecek kadar su koyduktan sonra patatesler yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 20-30 dakika haşlamalı, sonra da bunları çıkararak derhal kabuklarını ayıklamalıdır.

2 — Kabuklarının ayıklanması sona erince; bunları soğutmadan derhal büyükçe bir kâseye fındık büyüklüğünde doğramalı, sonra kâsedeki bu patatesler; 2 tatlı kaşığı tuz, 2 kahve fncanı zeytinyağı, 4 tatlı kaşığı hardal ile çentilircesine ince doğranmış iki orta baş da soğan ilâve ederek, patatesler, sirke ve yağı iyice çekip de mayonezimsi bir hal alıncaya kadar, tahta kaşıkla 10-15 dakika kadar çevirerek karıştırmalı ve salataya tabakta muntazam bir şekil verdikten sonra servis yapmalıdır. (Üstüne üç çorba kaşığı mayonez ve 2 demet yeşil soğan katmak da kabildir).

KARNIBAHAR SALATASI

1000 gr karnıbahar
3 dolu çorba kaşığı tuz
1.1/2 kahve fincanı limon suyu
1 kahve fincanı zeytinyağı
10 adet kadar siyah zeytin
1 adet limon kabuğu

1 — Bir tencereye yaprakları çıkarılmış 800 ile 1000 gram arasında orta bir karnıbahar koyduktan sonra iyice üstünü kaplıyabilecek kadar su, 3 dolu çorba kaşığı tuz ile bir adet limon kabuğu ilâve etmeli, sonra da tencereyi ateşe oturtarak, su kaynar bir hal aldıktan sonra hesaplamak üzere, ancak üç ilâ altı dakika arasında haşlamalı, sonra da tencereyi ateşten alarak su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır. (Karnıbahar kolayca tuz çekmiyeceği için hattâ 3 kaşıktan fazla tuz atılsa da zarar vermez, fakat daha az atıldığı takdirde lezzetsiz olur. Bir de; salatayı hafif dirice istiyenler 3, fazla yumuşak istiyenler de 6 dakika haşlamalıdır).

2 — Su soğuyunca; karnıbaharı sudan çıkararak, küçük dallara ayırmak suretiyle yuvarlak bir tabağın ortasına muntazam bir şekilde yerleştirmeli, üstüne de bir kap içinde birbiriyle halloluncaya kadar çalka-

lanmış, bir buçuk kahve fincanı limon suyu ile 1 kahve fincanı zeytinyağı gezdirmeli, üzerlerine de, 10 adet kadar zeytin oturtmak suretiyle salatayı süslemeli ve servis yapmalıdır.

PATLICAN SALATASI

1200 gr patlıcan
1.3/4 kahve fincanı zeytinyağı
1 adet limon
Tuz

Üstünün garnitürü :
2 orta domates
6 adet yeşil biber
20 adet zeytin

1 — Kalınlarından 1200 gram patlıcanı kömür üzerine veya herhangi bir kuvvetli ateşe koyarak, arada bir çevirmek suretiyle her taraflarını iyice pişirmeli, sonra pişmiş her patlıcanı teker, teker olmak üzere alarak, bunların yanmış kabuklarını bir bıçakla ve yukarıdan aşağıya doğru sıyırarak soymalı ve her soyulan patlıcanı da içinde bir üç çeyrek kahve fincanı zeytinyağı olan kâseye ilâve etmeli ve her patlıcanın kâseye ilâvesinde de bunların üstlerine bir miktar limon sıkmak suretiyle bütün patlıcanları böylece pişirmeli ve kabuklarını, çekirdeklerini temizlemelidir. (Patlıcanların kabukları âdeta yanmış bir manzara arz edinceye kadar pişirmeli ve imkânı varsa alevli ateşleri tercih etmelidir).

2 — Ayıklanmaları sona erince; bunlara 2 tatlı kaşığı tuz ile kalan bütün limonu katarak, çatalla ezerek karıştırmak suretiyle yağı patlıcanlara yedirmeli, sonra da bu salatayı büyükçe bir tabağa yaymalı, tabağın etrafında da birer parmak ara ile, çekirdekleri çıkmış ve küçük doğranmış domates ve yeşil biberle, çekirdekleri çıkarılmış zeytinlerden müteşekkil dört kordon vücuda getirmek suretiyle salatayı süslemeli ve servis yapmalıdır.

RUS SALATASI

MALZEMESİ (5 kişilik) :

4 adet orta boy patates
7 adet küçük havuç
1/4 kereviz
3 kaşık mayonez
1 tatlı kaşığı sirke
Tuz - Biber
1 adet kaynamış yumurta

YAPILIŞI :

Bütün sebzeler haşlanıp zar gibi doğrandıktan sonra içerisine mayonez, biber ve sirke konularak karıştırılır. Üzeri haşlanmış yumurta ile süslenerek servis yapılır.

TAVUK SALATASI
(ROSE MARIE)

MALZEMESİ :

Bir kiloluk tavuk,
Mayonez (bir bardak),
Bir limon,
Bir fincan krema,
10 gram çekilmiş fındık içi,
Körü biberi (Bir kahve kaşığı)
Bir adet dilimlenmiş portakal.

Haşlanmış tavuğun kemikleri temizlenerek kare şeklinde kesilir, mayonezin içerisine konur. Tuz, karabiber atılır, limon suyu sıkılır ve krema karıştırılır. Fındık içi üzerine serpilir, etrafına portakal dilimleri konarak süslenir.

KEREVİZ SALATASI

Malzemesi ve hazırlanışı :

Bir kilo kereviz, makinadan çekilip cips şeklinde veyahut bıçakla ince kibrit şeklinde kesilerek mayonezin içerisine atılır. Limon suyu, tuz ve karabiber konur. Karıştırılır, üzerine ceviz konularak servis yapılır.

TATLI - MEYVA VE PASTALAR

MEYVALAR

Meyva çok eski çağlardan beri dünyanın her yerinde insanların severek yediği bir besin olmuştur. Sarıdan, kırmızıdan, maviye, mora kadar çeşitli renkleriyle, değişik lezzetleriyle her mevsimde aranan meyvalar daima sofralarımızın en güzel süsü olagelmiştir. Üstelik bugün meyvaların sağlık bakımından büyük faydaları olduğu da bilinmektedir.
Çeşitli iklimlerde yetişen meyva türleri başka başkadır. Muz, ananas, hindistan çevizi çok sıcak iklimlerde yetişir. Turunçgiller, hurma, incir, oldukça sıcak iklimlerin meyvasıdır. En zengin meyva çeşitleri ise ılık ülkelerde raslanır. Elma, armut, erik, kiraz, vişne, çilek, üzüm, kayısı vesaire gibi meyvalar ılık iklimlerde yetişir. Meyvaların günlük yiyeceklerimiz arasında büyük bir yeri vardır. Sağladıkları asitler, tuzlar, vitaminler sayesinde vücud düzenimizin dengesini sağlar. Meyvalardaki bol su daha başka maddeler bağırsaklara yumuşaklık verir. Ayrıca güzel görünüşleri, lezzetleri iştah açmada da faydalıdır. Bütün meyvalarda vitamin bulunur. Bunların çeşidi, miktarı meyvanın cinsine göre değişir. Meyvalar bilhassa C vitamini bakımından çok zengindir. Hemen, hemen bütün meyvalarda şeker bulunur. Meyvalar bütün bunlardan başka demir, fosfor, kalsiyum gibi maden tuzları bakımından da zengindir.

AYVA KOMPOSTOSU

Ayvalar dilim dilim kesilerek kabuğu ve içi ayıklandıktan sonra su ile dolu olan bir kabın içine konur. 2 kilo ayvaya 1 kilo şeker, bir kilo su koyup şurup yapılır, kaynamakta olan şurubun içine ayıklanmış olan ayvalar konur, biraz kaynadıktan sonra hafif ateşe çekilir burada suyu renk alırken ayva da hafif, hafif pişer, piştikten sonra geri çekilir.

ELMA KOMPOSTOSU

Elma soyularak dört parçaya ayrılır, ortası, çekirdeği alınır, su içerisine konur. İki kilo elmaya 1 kilo şeker, 1 kilo su ilâve edilir ve kaynatılır, şurubun içine elmalar konarak kaynar, biraz sonra kenara çekilir.

KAYISI KOMPOSTOSU

1 kilo kayısı
1 kilo şeker
1 litre su

Su ile şeker kaynayınca kayısılar içine atılarak kaynatılır, mevsime göre kuru kayısı yapılması icap ederse kayısılar bir gün önce bir kap içerisin-

de ıslatılır, iyice içine su nüfuz ettikten sonra, sudan çıkarılıp, şekerli suya atılır, aksi halde kayısılar yumuşak olmaz.

ŞEFTALİ KOMPOSTOSU

Şeftaliler ortadan ikiye ayrılır, çekirdeği düzgün olarak çıkarılır, kabukları düzgün ve itina ile soyulur. 1 kilo şeker, 1 kilo su kaynatılarak, içine atılıp pişirilir. şeftalileri soyarken bir kap içine biraz su konur, içine bir adet limon sıkılır ve bu limonun kabuğu da suyun içine atılır, şeker kaynayıncaya kadar, şeftali susuz olarak beklerse siyahlaşır, kaynayan suruba şeftaliler atılır, bir kaç dakika sonra kenara alınır, üzerine ıslak bir kâğıt örtülür.

MEYVA SALATASI

Meyva mevsimine göre değişir

Kış mevsimi :

1 kilo portakal
1 kilo elma
1 kilo muz
500 gram greyfurt

Bu meyvalar soyularak dilim, dilim doğranır ve içine armut ve şeftali konservesinden birer kutu kıyılarak beraberce karıştırılır.
1 kilo şeker ile 500 gram su kaynatılarak, soğuk olarak bu kıyılınış olan meyvaların üzerine dökülür daha sonra bir miktar beğendik likörü veya portakal likörü dökülür ve karıştırılır.

KREP İLYAS

Krep yaprağı için

MALZEMESİ :

500 gr süt,
150 gr un,
45 gr tereyağı,
1 adet yumurta,
Biraz tuz ve şeker.

HAZIRLANIŞI :

Bu malzeme birbirine karıştırılıp kızgın tavalara yarımşar kepçe dökü-

lür. Her iki tarafı da kızartılır. 18 adet krep yaprağı yapılır.
Öbür tarafta 2 adet elma, 2 adet muz, 2 portakal temizlenip kabukları soyularak ince, ince kesilir. Bir adet ananas ve bir adet şeftali kesilip buna karıştırılır (istenirse). İçerisine 2 çorba kaşığı çilek reçeli konur. Meyvaların hepsi birbirine karıştırıldıktan sonra, yapmış olduğumuz krep yapraklarının ortasına meyva karışımlarından birer kaşık konarak, muska şeklinde katlanır.

Bir tepsiye, altı yağlanarak krepler sıralanır. Ayrıca üzerine sos yapmak için 500 gram süt, 125 gram şeker, 75 gram un, 50 gram Sana, 3 adet yumurta alınır. Süt bir kabın içinde kaynatılır, şeker ve yağı içerisine atılır. Un karıştırılıp yumurtaların üçü de kırılır. 5-6 dakika ateşin üzerinde kaynatılıp, bir kenara alınarak soğutulur. Derin bir kapta 6 tane yumurta beyazı, iyice dövülerek kabartılır. Yaptığımız sos içerisine karıştırılır, az vanilya konur. 4 çorba kaşığı kremşanti ile hepsi karıştırıldıktan sonra sardığımız kreplerin üzerine dökülür. Fırında üstü kızartılır.
Sıcak, sıcak servis yapılır.

TAVUK GÖĞSÜ

MALZEMESİ (10 kişilik) :

5 kg süt
1.250 gr şeker
1 adet haşlanmış tavuk
700 gr pirinç
Bir paket tarçın

YAPILIŞI :

Süt ile şeker birlikte kaynayınca, pirinçten yapılmış subye ile karıştırılır. Bir adet tavuğun göğüs kısmı ılık su içerisinde çok ince tel şehriye gibi dağıtılır. Subyeden önce kaynayan sütün içerisine konulur.

Subyenin yapılışı :

700 gr pirinç suda ıslatıldıktan sonra turmix makinasında çekilir. Pirinç ile birlikte iki bardak süt konur. Beraber çekilir. Süzülerek kaynayan sütün içerisine dökülür. İyice pişince bir tepsi içine dökülür. Tarçın serpilir. Eğer tavuk göğsü kazan dibi yapılmak istenirse ateş üzerinde tepsinin altı kızartılır.

KREM KARAMEL

MALZEMESİ :

1 kilo süt
250 gr toz şeker
8 adet yumurta
1 çay kaşığının dörtte biri vanilya

Sıcak sütün içine şeker atılır, eriyince yumurtalar kırılır, iyice karıştırılır, susuz bir kapta eritilen şeker konulacak formaların içine dökülür şeker bu formaların içinde soğuduktan sonra yapılmış olan süt ve yumurta formaların içine dökülür, yüz derecelik bir fırında pişirilir.

NOT : Bir tepsiye sıcak su doldurulur, krem karamel kapları sıcak su olan tepsinin içinde fırına sürülür. Pişme müddeti 45 dakikadır.

KEŞKÜL

MALZEMESİ :

1 litre süt
250 gr toz şeker
100 gr badem

Süt ve şeker bir kapta kaynatılır, kabukları temizlenmiş badem makinadan geçirilerek kaynamış olan sütün içine konur, 150 gram pirinç turnik'in içine konup sütün bardağı süt ilâve edilerek karıştırılıp subis yapılır. Kaynamış olan sütün içerisine karıştırılarak dökülür, beraber biraz kaynadıktan sonra ateşin üzerinden geri alınır, içerisine bir kürdan ucu vanilya konur ve yarım damla acı badem esansı koyularak karıştırılır ve kâselere boşaltılır. Servis yaparken üzerine ince çekilmiş badem, hindistan cevizi, yeşil fıstık ekilerek servis yapılır.

KREM ŞOKOLA

MALZEMESİ :

1 litre süt
250 gr şeker

Bu her iki malzeme bir kapta kaynatılır, pirinçten yapılmış sübye veya pirinç unu karıştırılarak katılaştırılır, bu elde edilen malzemenin içine 200 gram da kakao koyularak iyice karıştırılır ve kâselere konur. Müşteriye servis yapılırken üzerine hindistan cevizi ve yeşil fıstık konur.

SÜTLÂÇ

MALZEMESİ :

1 litre süt
250 gr şeker
100 gr pirinç

Pirinç önceden ayrı olarak iyice pişirilir, kaynamış olan sütün içine atılır. 100 gram pirinçten sübye yapılarak kaynamakta olan sütün içine konarak karıştırılır, bu malzemeler biraz kaynayınca ateşten alınır ve kâselere konur. Sütlâç gratine yapılmak istenirse içine sıcak sü konulan bir tepsi içine bu kâseler konularak 300 dereceli sıcak bir fırında üzerleri kızarıncaya kadar bekletilir.
Müşteriye iki şekilde servis edilir, ya sade veya dondurmalı.

KABAK TATLISI

MALZEMESİ :

10 kg balkabağı
2.500 gr şeker
250 gr ince çekilmiş ceviz
2 litre su

YAPILIŞI :

Kabak kesilerek içerisi temizlenir, kabuğu dilim dilim itina ile kesilir. Bir başka kap içerisine dizilir. Üzerine su koyarak haşlanır. Kabak haşlanınca suyu iyice süzülür. Üzerine 2.500 gr toz şeker konulur. Şeker ile bir miktar kaynatıldıktan sonra ateşten alınır ve soğuk olarak servis yapılır. Üzerine bol miktarda ceviz ekilir.
NOT : Kabağı evvelâ 15 dakika hafif ateşte haşlayıp, sonradan, şekerle kaynatmamız, kabağın dağılmadan pişmesini sağlamak içindir.

G Ü L L Â Ç

Güllâçlar gayet incedir, 1 kilo süte 250 gram şeker koyarak ısıtılır, geniş bir tepsinin içine ısıtılan sütün dörtte biri konur, kâselerin yarısına kadar da şekerli süt koyarız, güllâç yapraklarını tepsideki ilk su ile ıslatırız, ıslanan güllâçların içine, çekilmiş fıstık veya kaymak koyarak kare şeklinde dürüp kâselerin içine koyarız, güllâç kâsenin içindeki sütün birazını çeker, onun için kâselerdeki güllâçların üzerine şekerli süt ilâve edilir, müşteriye verilirken üzerine kırmızı şeker koyularak verilir.

K O K

MALZEMESİ :

42 adet yumurta
450 gr şeker
450 gr un
450 gr nişasta

Yumurtalar kırılarak beyazı ve sarısı ayrılır. Beyaz kısmı iyice çırpılır beyaz çırpılırken şeker, az, az yedirilir. İyice çırpılınca bir kevgirle yumurtanın sarısı dökülür. Sonra unla karışmış nişasta azar, azar dökülerek karıştırılır. Bir torba ile kâğıt üzerine tepsilere kesilir ve normal bir fırına verilerek pişmeye bırakılır.

RULE SİTRON

MALZEMESİ :

30 adet yumurta
400 gr toz şeker
500 gr un

Yumurtaların beyazı çırpılır, şeker, yumurta vurulurken dökülür, iyice vurulunca sarı yumurta koyulur, unla beraber karıştırılır, önceden un içine 2 adet limon rende yapılır, karışınca kâğıtlanmış tepsiye bir paketle açılır ve fırına verilir.

RULE SİTRON'UN SOSU

MALZEMESİ :

500 gr tereyağı
500 gr toz şeker
12 limon suyu
2 limon rende (kabuk kısmı)
14 adet yumurta sarısı

Bunların hepsi bir kapta kaynatılır, soğuyunca bir miktar krema börle karıştırılır, daha sonra rulenin içine sarılır.

BİSKÜVİ DÜŞES

MALZEMESİ :

20 adet yumurta beyazı
400 gr toz şeker
400 gr fındık
100 gr un

Yumurtanın beyazı vurulur, beyaz yumurta vurulurken şeker azar, azar ilâve edilir, iyice vurulunca fındıkla un da ilâve edilir, karıştırılır, hafif yağlanmış tepsiye torba ile düz bir duyla sıkılıp hafif bir fırında pişirilir.

K A K A O
(Hindistan cevizinden)

MALZEMESİ :

1 kilo hindistan cevizi tozu
1500 gr toz şeker
40 adet yumurta beyazı

Hepsi tencere içinde ateş üzerinde kaynatılır, kaynadıktan sonra bir yere dökülerek soğumaya bırakılır, soğuduktan sonra ucuna tırtıllı büyük bir duy takılmış torbaya konur, sonra hafif yağlı tepsilere sıkılıp normal fırında pişirilir.

E S R O N

MALZEMESİ :

500 gr tereyağı
500 gr pudra şekeri
7 adet yumurta

Bu malzemeler bir kazanda iyice karıştırılır, yumurtalar teker, teker kırılarak, yağın sulanmaması için sonra bir kilo un elenerek beraber bir kevgirle karıştırılır, ağzına düz bir duy takılı torbanın içine konarak tepsilere sıkılır.

K R E M O B Ö R

3 kilo tereyağ elle veya makine ile çalıştırılırken 2 kilo fonda azar, azar konup beraberce karıştırılmaya devam edilir, içine 1 kilo krem patiseri konur, bunlar çalışırken 1 su bardağı portakal likörü veya saf ispirto konarak iyice kabarınca bırakılır.

KREM PATİSERİ

MALZEMESİ :

1 kilo süt
250 gr şeker
5 adet yumurta
100 gr un

Süt kaynarken şekerle yumurta başka bir kapta biraz ısıtılır, ılıyıncaya kadar unla karıştırılarak, kaynamakta olan süt içine dökülerek, tekrar kaynamaya bırakılır, daha sonra ocaktan alınarak 100 gram yağ biraz da vanilya atılır.

PANDİSPANYA

MALZEMESİ :

7 adet yumurta
20 gr şeker
225 gr un
60 gr yağ (eritilmiş olarak)

Yumurtalar iyice vurulunca un dökülür, karıştırılmaya başlanırken erimiş olan yağın ilâvesi ile karıştırmaya devam edilir, daha sonra bu elde etmiş olduğumuz malzeme bir tepsi içine dökülerek hafif fırında pişirilir.

BİSKÜVİ SABLE

MALZEMESİ :

1 kilo un
500 gr tereyağı
300 gr pudra şekeri
4 adet yumurta beyazı

Un ve yağ birlikte hamur yapılır. Pudra şekeri ve yumurta beyazı karıştırılır. Sonra istenilen bir forma şekline sokulur. İster forma ile, ister bıçak ile kesilerek tepsilere dizilir, fırına verilerek pişirilir.
8 veya 10 dakikada pişer.

BİSKÜVİ STRAZBURG

MALZEMESİ :

1 kilo un
700 gr tereyağı
300 gr pudra şekeri
3 adet bütün yumurta

Yağ ve şeker bir kapta iyice dövülür. Yumurtalar tane, tane kırılır, içine konur ve bundan sonra daha da vurularak kabartılır, un ilâve edilerek karıştırılır, bir torba ile tepsilere sıkılır. 8 veya 10 dakikada pişer.

BİSKÜVİ MAKARON
(Acı badem)

MALZEMESİ :

1 kilo ince çekilmiş badem veya fındık
1500 gr toz şeker
40 adet yumurta beyazı

Münasip bir kapta bütün malzemeler karıştırılır. Dilimizi yakmıyacak kadar bir hararette ısıtılır. Bir tepsiye dökülerek soğutulur. Soğuduktan sonra bir torbaya doldurulur. Fırın tepsisinin içine yağlı kâğıt konur. Torba ile kâğıdın üzerine sıkılır. Normal fırında pişirilir. 8-10 dakikada pişer.

PETİFÜR BİSKÜVİ

MALZEMESİ :

1 kilo ince fındık
1 kilo pudra şekeri
30 adet yumurta beyazı

Hepsi beraber karıştırılıp hamur yapılır. Hamur yapıldıktan sonra silindir şeklinde yuvarlanır. Silindir halinde yuvarlanan hamurun çapı 4 santim olmalıdır. 5 milim kalınlığında bıçakla kesilir. Tepsilere dizilerek fırında pişirilir. Pişme müddeti 8 - 10 dakika arasındadır.

BİSKÜVİ FİNANCİERS

MALZEMESİ :

30 adet yumurta beyazı
1 kilo şeker
500 gr un
150 gr badem, ince çekilmiş
500 gr tereyağı
1/4 vanilya

Yumurta beyazı ve şeker makinada vurulur. Ve unu yavaş yavaş yedirilir. Badem de karıştırılır, 500 gr tereyağı ilâve edilerek hepsi beraber karıştırılır, vanilyası konur. Makinada iyice karıştırıldıktan sonra bir torbaya doldurulur ve tepsiye küçük, küçük sıkılır. Sıcak bir fırına verilir ve pişmeye bırakılır. Pişme müddeti 8 - 10 dakika arasındadır.

TÜL DELTAN BİSKÜVİ

MALZEMESİ :

75 gr şeker
Çok az vanilya (Bir kürdan ucu ile)
75 gr çekilmiş kuru badem
75 gr tereyağı
45 gr un

Eldeki yağ makinada şekerle iyice vurulacak dört, beş dakika sonra ba-

dem ve un karıştırılacak, sonra bu malzemeler makinadan çıkarılarak bir mermerin üzerine dökülecek ve elle küçük, küçük şekillendirilerek tepsiye dizilecek, fırına verip 8 dakika pişmeye bırakılacak.

TEL BADEM BİSKÜVİSİ

MALZEMESİ :

2 adet yumurta beyazı
100 gr şeker
50 gr un
50 gr tereyağı
40 gr badem filesi

Bir kap içine yağ, şeker koyarak ağaç bir kaşıkla karıştırılır. Sonra un, yumurta beyazı, bademin ilâvesi ile iyice karıştırılır, sonra ocağın üzerine 5 dakika bırakılır, 6 dakika sonra, ocak üzerinden alınarak bir mermer üzerine dökülür ve soğuduktan sonra istenilen şekilde bir tepsiye dizilerek fırına verilir, 8 dakika piştikten sonra alınır ve böylece bisküvi elde edilmiş olur.

MAKARON ŞOKOLATALI

MALZEMESİ :

125 gr badem
200 gr şeker
60 gr erimiş şokola
2 yumurta beyazı

Bir kabın içine şeker şokola, badem ve yumurta beyazı konarak ateşin üzerinde iyice karıştırılır. Sonra soğuk bir yere alınarak soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra elle yuvarlayarak tepsilere dizilir ve fırında 7-8 dakika pişirilir.

LADİSA BİSKÜVİSİ

MALZEMESİ :

500 gr tereyağı
500 gr pudra şekeri
7 adet bütün yumurta
750 gr un

Yağ ve şeker bir kapta karıştırılır. Yumurtalar teker, teker kırılır ve tekrar karıştırılır. 750 gram un ilâvesi ile hepsi beraber iyice karıştırıldıktan sonra bir torbaya doldurulup torbanın ağzına küçük bir tüy takılarak

tepsilere 10 cm uzunluğunda sıkılır. Tepsi ile beraber fırına verilerek orta sıcaklıktaki fırında 8-10 dakika pişirilir.

MAKARON PORTAKALLI

60 gr ince şekilmiş badem
75 gr pudra şekeri
2 yumurta beyazı
1 portakal kabuğu rende

Bir kapta ateş üzerine şekerle beraber diğer malzemeler konarak karıştırılır. Bunlar yapılırken bir çay kaşığı portakal likörü ilâve edilir. Hamur haline geldikten sonra bir tepsiye alınır. Soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra ucunda yuvarlak bir düy olan torbanın içine konarak bir tepsiye küçük, küçük sıkılır. Sıkıldıktan sonra 7 - 8 dakika orta hararetteki fırında pişirilir.

BİSKÜVİ KORNET

50 gr pudra şekeri
Bir kürdan ucu ile vanilya
30 gr un
30 gr erimiş tereyağı
25 gr ince kıyılmış badem
1 adet yumurta beyazı

İlk önce yumurta beyazı ile vanilya ve şeker karıştırılır, daha sonra un ve badem karıştırılır, 30 gram erimiş tereyağı üzerlerine dökülür. Hepsi beraber karıştırıldıktan sonra, (hamurun çok sulu olması lâzımdır) bu arada torbaya doldurularak tepsilere sıkılır. Sıkılan bu malzeme sulu olduğundan hemen fırına verilip 3-4 dakika piştikten sonra çıkarmalı ki istenilen şekle kıvrılsın.

MEYVALI TART

MALZEMESİ (10 kişilik) :

I — Tart hamuru :
1 — 250 gr un,
2 — 125 gr yağ,
75 gr toz şeker,
bir yumurta sarısı (rendelenmiş limon kabuğu)

II — Ekstra pasta kreması :

1 — 4 adet yumurta,
Bir kaşık sıcak su ve az vanilya,

2 — 300 gr toz şeker ,
75 gr su,

3 — 250 gr tereyağı.

III — Pasta kreması :

1 — 2 adet yumurta,
50 gr un,
100 gr şeker,
Biraz vanilya,

2 — 500 gr kaynar süt,
50 gr tereyağı,

IV — Meyva,

V — Jelâtin :

YAPILIŞI:

1 — Un tahtaya konup, 2 no'lu malzeme ile iyice karıştırılır. Un yediril-dikten sonra rutubetli bir bezle üzeri örtülür. 15 dakika bekletilir. Hamurun altı ve üstü unlanıp yarım santim kalınlığında açılır. Hamur merdaneye sarılarak formaların üzerine konur. Elle bastırılır, hamur kendiliğinden kesilince, baş parmak ile bastırmak suretiyle formalara yerleştirilir. Orta hararetli fırında 15-18 dakika pişirilir.

2 — 1 no'lu malzeme tencerede telle iyice dövülüp, 2 no'lu malzeme 2 dakika kaynatılarak, sıcak olarak yedirilip soğutulur ve iyice köpürtülen yağ soğuk olarak azar, azar ilâve edilerek yedirilir.

3 — Bir no'lu malzeme tencerede iyice karıştırılır. Kaynar süt yavaş, yavaş yedirilir ve ateşe konularak 2-3 dakika pişirilir, ateşten indirilince yağ ilâve edilir. Zaman, zaman karıştırılarak soğutulur.

Tart'ın yapılışı :

Tart'ların diplerine gayet hafif, ekstra pasta kreması, üzerine de pastacı kreması sürülür. Onun üstüne de arzu edilen meyva (portakal, mandalin, muz, çilek, elma, armut veya şeftali) pişmiş olarak dizilip, buzdolabına konur. Üzerine fırça ile jelâtin dökülür.

ÇİKOLATALI GATO

MALZEMESİ (10 kişilik) :

I — Pandispanya :
1 — 5 adet yumurta,
175 gr toz şeker,
2 — 100 gr un,
75 gr nişasta,
Biraz vanilya, rendelenmiş limon kabuğu,
50 gr tereyağı
II — Çikolatalı pasta kreması :
1 — Ekstra pasta kreması,
2 — 3 çorba kaşığı kakao,
3 çorba kaşığı şurup, (Pandispanyayı ıslatmak için)
III — Şurup :
1 — 1 kahve fincanı şeker,
1 çay fincanı su,
1 çay kaşığı portakal likörü ,
IV — Glasaj : (Pastayı parlatmak için)
150 gr tereyağı
250 gr şekersiz çikolata.

YAPILIŞI :

I — 1 no'lu malzeme çırpılır, buna 2 no'lu malzeme yedirilir. Eritilmiş tereyağı ilâve edilerek 25 cm. çapında dibi kâğıtlı bir tepsiye dökülür. Orta hararetli fırında 25 dakika pişirilir.
II — 2 nci ekstra pasta kremasına su ilâve edilerek kakao ve şurubu da konup, iyice karıştırılır.
III — Malzemenin hepsi güzelce karıştırılıp şurup elde edilir.
IV — Tereyağı yakılmadan eritilip suyu süzülür. Az çikolata, küçük bir parça halinde içine atılır. Karıştırılarak eritilir.

Gato'nun yapılışı :
Yuvarlak bir pandispanya, yuvarlak şekilde 3 eşit parçaya ayrılır. Alttaki parçanın üzerine fırça ile azar, azar şurup dökülür. Bunun üzerine de yarım cm. kalınlığında çikolatalı pasta sıvanır. Orta parça kremanın üzerine konur. Bu da ayni şekilde şuruplanıp kremalanır. Onun üzerine de 3. parça yerleştirilerek, üzerine ve etrafına krema sıvanıp buzdolabına bırakılır. 30 dakika soğutularak üzerine ılık glasaj dökülüp soğutulduktan sonra süslenir ve servis yapılır.

MEYVALI KEK

MALZEMESİ (Bir kalıp içerisine) :

1 —
200 gr yağ
200 gr pudra şekeri

2 —
4 adet yumurta
2 adet yumurta sarısı

3 —
250 gr un
1 çay kaşığı pekin povder (elenmiş ve karıştırılmış)

4 —
150 gr portakal kabuğu ve kiraz şekerlemesi (yıkanıp kurulanmış, zar gibi doğranmış)
200 gr kuru üzüm (bir saat evvel yıkanmış ve kurulanmış)

YAPILIŞI :

1 no'lu malzeme çukur bir kap içerisinde iyice karıştırılarak köpürtülür ve iki no'lu malzeme teker, teker karıştırılmak sureti ile ilâve edilir. Fazla çalkalamadan, önce 3 no'lu malzeme, sonra 4 no'lu malzeme de ilâve edilerek iyice karıştırılıp 30 cm uzunluğunda, 10 cm genişliğinde dibi ve kenarları kâğıtlanmış bir kek kabına dökülür. Kekin ortasının yarılması için, bıçağı, soğuk suya batırarak kekin üzerini boydan boya çizeriz. Orta hararetli bir fırında 45 dakika bekletiriz.

FİNANSİYER KEK

HAZIRLANIŞI :

1 — 8 adet yumurta beyaı,
250 gr toz şeker,
2 — 125 gr elenmiş un,
40 gr çekilmiş, biraz vanilya ile karıştırılmış badem
3 — 125 gr tereyağı (eritilmiş ve sıcak),
4 — İçi tamamen yağlanmış kek kalıbı,

YAPILIŞI :

Yumurta beyazı, porselen veya paslanmaz çukur bir kabta bir kaşık şeker ilâvesiyle, kar gibi oluncaya kadar kuvvetlice çırpılır. Kalan şeker azar, azar yedirilerek 2 dakika daha kuvvetlice vurulur ve 2 no'lu malzeme çalkalanmadan, karıştırılmak suretiyle yedirilip, buna da 3 no'lu eritilmiş sıcak tereyağı sicim gibi akıtılarak ilâve edilir.
İyice yedirilerek yağlanmış kek kalıplarına boşaltılıp, fırında ağır ateşte 35-40 dakika pişirilir ve soğuyunca servis yapılır.

YASSI KADAYIF (ARAP KADAYIFI)

Kadayıflar yumurtaya batırılarak kızgın margarinde kızartılır, kızaran kadayıflar ılık suyun içine konarak yağı alınır. Sudaki kadayıflar ikişer, ikişer hafif sıkılarak ayrı bir tencerenin içine dizilir. Ayriyeten 1 kilo şekerin içine 750 gr su konarak bir adet limonun suyu ilâve edilir, kaynatılır. Bir tencerenin içine dizmiş olduğumuz kadayıfların içine bu elde edilen şurup dökülür. Beraberce 15-20 dakika kaynatılır. Kaynadıktan sonra soğumaya bırakılır. Bu kadayıf soğuk olarak servis edilir. Müşteriye serviste, üzerine çekilmiş ceviz ve kaymak konularak servis edilir.

SAMSA TATLISI

1 kilo un
10 gr tuz
125 gr su
1/4 limon suyu
250 gr tereyağı
250 gr un (hamur açmak için)

1 — Hamur tahtası veya mermer üzerine un elenir, ortası havuz şeklinde açılır, içine limon suyu, tuz ve su ilâve edilir, içerden karıştırmak sureti ile hamur haline gelir. Alt ve üst kısmına hafif un serpilerek ıslatılmış bez ile örtülerek 20 dakika bekletilir. Merdane ile dört ucundan bastırılarak 6-7 santim uzunluğunda 4 tane kulak meydana getirilir.
2 — Hamurun önce ortasındaki, dörtlü yıldız gibi yüksek kısma tereyağı kapatılır. Sonra karşısındaki, daha sonra da diğer iki kulak sıra ile kapatılır, üzerine hafif un serpilip ıslak bez örtülür ve 10 dakika bekletilerek çift tur vurulur. (Çift tur vurmak: alt ve üstü unlanan hamur merdane ile 12 santim genişliğinde ve 30 santim uzunluğunda 1,5 santim kalınlığında açılır, genişliğinden elle tutulup 30 santim üzerine katlanır, diğer

ucu da bunun üzerine katlanır ve bu şekil bir defa daha tekrarlanır. Bu hamur 25-30 dakika dinlendikten sonra merdane ile 30 veya 40 santim genişlik, 60 santim uzunluk, 5 milim kalınlıkta açılır, içine çekilmiş fıstıkla, karıştırılıp biraz mayi haline getirilen şeker konur, açılmış olan hamurun ortasına fıstık konulup hamur iki defa dürülerek kesilir. Bu elde edilen 5 santim ilk hamur tepsilere dizilerek 200 derecelik fırında pişirilir). Evvelce hazırlanmış 2 kilo şekere 1 kilo su, 1 adet limon suyu koyularak kaynatılır ve iyice soğutulur ve pişmiş olan samsa tatlısının üzerine dökülür, böylece samsa tatlısının tamamı elde edilir, soğuk olarak servis yapılır.

EKMEK KADAYIFI

1 çift kadayıf, geniş bir tepside sıcak su ile ıslatılır. Islanan kadayıf 15 veya 20 dakika suda bekler. Sonra suyu iyice süzülüp hazırlanmış olan 2500 gram şekere o kadar da su konarak 1 limon suyu ilâvesi ile kaynatılır. Suyu süzülen kadayıfın içine dökülür ve ateşin üstüne alınır. Kadayıfın ortası hafif 4 santim kesilir, ufak kepçeyle, kaynayan kadayıfın üzerine, içindeki şuruptan alıp alıp üzerine dökülür. Bu şurubun içine biraz da şeker boyası renk vermesi için konur. Kadayıf tepsisinin içindeki şurubu çeker çekmez, başka bir tepsiye alt, üst çevrilir ve soğumaya bırakılır. Serviste kaymaklı veya sade verilir.

B A K L A V A

1250 gr un
10 gr tuz
1 adet limon suyu
7 adet yumurta
1250 gr su

Un bir mermerin üzerine elenir. Ortası havuz şeklinde açılır. Açılan yere tuz, limon suyu, yumurta ve su, bu yere konarak unun içinden karıştırılır. Un yavaş, yavaş yedirilir. Hepsi karıştırıldıktan sonra hamurun üzerine ıslak bir bez konarak 15 dakika bekletilir. Sonra tekrar yoğurulur, bir o kadar da bekletilir, tekrar yoğurulur ve hamur yuvarlanarak (120 santim yuvarlak olarak yuvarlanır). Yuvarlanan hamur 20 veya 22 parçaya kesilir, üzeri nişastalanır ve bastırılır, sonra merdane ile yuvarlak olarak açılır. Hepsi birbiri üzerine konur. Biraz da nişasta ilâve edilerek hamur

20 dakika bekletilir, sonra, hepsi birden nişastalanarak açılır. Açılan yufkalar kâğıt inceliğinden daha ince olmalıdır. Açılan yufkaların yarısı tepsiye teker, teker dizilir. Ortasına çekilmiş ceviz içi veya badem içi konur. Sonra geriye kalan hamurlar da aynı şekilde döşenerek, hepsi birden bıçakla porsiyon halinde kesilir. Evvelce hazırlanan 750 gram tereyağı ve 300 gram margarin birbirleri ile karıştırılarak ocakta iyice kaynatılır. Sonra kesilmiş olan baklavaya biraz soğuduktan sonra, (Ilıktan biraz sıcak olmalıdır) dökülür. 150 dereceli bir fırına verilerek 45 dakika pişirilir. Evvelce hazırlanmış olan 2500 gram toz şekere 1250 gram su ve 1 adet limon suyu koyarak beraberce iyice kaynatılır. Kaynayan bu şurup iyice soğuduktan sonra pişirilen baklavayı fırından çıkararak, 10 dakika sonra şurup üzerine dökülür ve böylece bekletilir. Servis ise, ya kaymaklı olur, ya da sade.

PEYNİR TATLISI

500 gr beyaz peynir
125 gr pirinç unu
10 adet yumurta
1 çorba kaşığı yemek sodası

Peynir tatlısı diğer tatlılara nazaran daha hafiftir.
Beyaz peynir dilim, dilim kesilir ve tuzunun çıkmasını temin etmek için ılık suda iki saat bırakılır. Bu müddet sonunda sudan çıkarılır ve bastırılarak bir elekten geçirildikten sonra bir kaba konur.
Pirinç unu ile soda ayrı bir yerde elenerek karıştırılır ve beyaz peynirin içine katılır. Karıştırılır. Üstlerine yumurtalar kırılır ve hepsi beraber hafif hafif karıştırılır. El hafifçe zeytinyağı ile yağlanır ve karışımdan ufak parçalar koparılıp yuvarlanarak tepsiye dizilir. Orta hararetli bir fırında pişirilir. Fırından alındıktan sonra üzerine bir litre sıcak su konur, ve 3 kilo su ile 3 kilo şekerin kaynatılması ile elde edilen şurup üstüne dökülür. Tatlıların her bir tarafı üçer dakika kaynatılır ve soğumaya bırakılır.

Kaymaklı, fıstıklı veya sade servis edilir.

ŞEKERPARE

1 kg un
500 gr tereyağı
500 gr toz şeker
8 adet yumurta
4 kg şeker (şurup için)

Un bir kaba elenir ve ortası havuz gibi açılarak yağ, şeker ve yumurtalar konur. Hepsi karıştırılır ve un yavaş yavaş ilâve edilmek suretiyle yedirilir. Bu şekilde bir hamur elde edilince, ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp yuvarlatılır ve ortalarına parmakla basılıp biraz yassıltarak, aralıklı olarak tepsiye dizilir. Orta hararetli bir fırında pişirilir.
Diğer taraftan 4 kilo şeker, 3 litre su ve iki adet limon suyu kaynatılır, ve bu şurup, şekerpareler fırından çıkarılıp 3 dakika bekletilmelerinden sonra, sıcak olarak üstlerine dökülür.
Soğuk olarak servis edilir.

YOĞURT TATLISI

1250 gr yoğurt
1000 gr un
250 gr pirinç
750 gr toz şeker
20 adet yumurta
1 çorba kaşığı hamur sodası

Yukarıdaki malzeme bir kabın içine konur ve hafif olarak karıştırılır. Tereyağı ile hafifçe yağlanmış bir tepsiye boşaltılır. Tepsiye, elle veya paletle iyice yayılır ve orta harareteki bir fırında 45-50 dakika pişirilir. Diğer taraftan 5 kilo şeker, 3 litre su ve iki adet limonun suyu kaynatılır. Yoğurt tatlısı iyice kabarıp piştikten sonra genişçe bir tepsiye çevrilerek konur. Üzerine bir litre kaynar sıcak su konur ve iki dakika sonra da hazırlanmış olan şerbet ilâve edilir.
Soğuk olarak servis edilir.

TULUMBA TATLISI

1 litre su
700 gr un
100 gr irmik
20 gr toz şeker
150 gr tereyağı
10 gr tuz
3 kg toz şeker (şurup için)
16 adet yumurta

Bir tencereye tereyağ koyup erittikten sonra, su, tuz ve şeker ilâve edilerek kaynatılır. Un ve irmik ayrı bir kapta karıştırılarak kaynamakta olan suyun içine konur. Tahta bir kaşıkla karıştırılarak iyice pişirilir. Piştikten sonra ayrı bir kaba alınıp soğutulur.
Yumurtalar teker teker bu hamura yedirilir ve hepsi iyice karıştırılır. Ucunda tırtıllı bir duy olan bir torbaya doldurularak kızgın zeytinyağının içine 5 santimlik parçalar halinde sıkılır ve kızartılır.
Diğer taraftan 3 kilo şeker, bir buçuk litre su ve bir adet limonun suyu kaynatılır ve elde edilen şurup soğutulur. Bu şurubun içine, pişen tulumbalar atılarak 10-15 dakika bırakılır. Sonra şuruptan çıkarılarak servis edilir.

HANIM GÖBEĞİ

MALZEMESİ (8 kişilik) :

1 — 250 gr su,
25 gr tereyağı,
125 gr un,
2 — 1 adet yumurta,
10 gr pirinç unu,
1 yumurta sarısı,
3 — 400 gr toz şeker,
200 gr su,
1/2 limon suyu.
4 — 500 gr rafine yağı

YAPILIŞI :

1 No'lu malzemeden yağ ve su bir kere kaynatılıp indirilir. Bir kepçe ile karıştırılarak un ilâve edilir ve hafif ateşte 2 dakika pişirilir. Hamur ayrı bir kaba çıkarılır. Biraz soğuyunca 2 No'lu malzemeden, önce pirinç unu, sonra yumurtalar teker, teker elle karıştırılmak suretiyle yedire, yedire ilâve edilir. Hamur iyice yoğurularak toplanır. Orta parmak hafif yağa batırılarak, avuç içi yağlanır. Ceviz büyüklüğünde bir hamur parçası alınıp, avuç içinde yuvarlanır. Üzerine hafif bastırılır ve ortası parmağın ucu, hafif bastırılarak hamurun ortası delinir. Bu şekilde hazırlanan hamurlar genişçe bir tencereye ılık vaziyette eritilmiş zeytinyağı içine atılır. Sonra tencere ateşe konarak yağ kızıncaya kadar hamurlar kendi haline bırakılır. 10 dakika sonra kevgirle karıştırılmak suretiyle 20 dakika

kızartılır. Yağdan çıkartılır ve 3 No'lu malzemenin bir taşım kaynatılarak elde edilen soğuk şurubuna atılır. 15 dakika sonra şuruptan çıkarılıp servis yapılır.

ŞEKERDEN YAPRAK ÇİÇEK VE SEPETLER

Şekerleme mevzuu, mutfağın en önemli ihtiyaçlarından biridir. Ancak çok etraflı ve teferruatlı olduğu için burada yalnız ana hatlarını ve elzem olan hususları belirtmekle yetineceğim.

Tabiatta mevcut bütün çiçek ve yapraklar mutfakta da yapılabilir. Şekerin teknik olarak imali ve çalışmasından başka artistik kabiliyetlere malik olmak ve yalnız çiçeği değil etrafındaki dekorları da düşünmek gereklidir.
Bütün imalât usulleri arasında bana en basiti gibi görünen şu usulden başlayalım.
Ateşin üzerine, bir tencere içine ufak parçalar halinde 500 gr şeker konur. Kaynamadan evvel erimesi için iyice ıslatılmalıdır. Kaynadıktan sonra 75 veya 100 gram arasında pişmiş glikoz elde edilebilir.

Pişme esnasında ıslak bir fırça ile köpükler alınırken tencerenin etrafı temizlenir.
Bilâhare mermer üzerinde de renklendirilebilir. Fakat kaynama esnasında renklendirmek daha iyidir.

İstenilen miktarda piştikten sonra 150 c civarında ateşten alınır. Arzu edilenden fazla kaynamaması için tencerenin altı soğuk suya batırılır. Yukarıdaki işlemlerin, sıcak bir odada yapılması lâzımdır. Çünkü soğuk hava ile temas, bir cereyan bile, şekeri aniden sertleştirebilir.
Mermerin üzerine vazelin veya yağ konur. Bilâhare şeker dökülür.
Birkaç dakika dinlenmek için bırakıldıktan sonra etraftan ortaya doğru elle çekmeğe başlanır. Fazla çekilirse şekerin rengi matlaşır, halbuki parlak olmalıdır.
Bundan sonra yuvarlak bir top şeklinde şeker toplanır. Bir saplı tencerenin sapına sokulur. Saplı tencerenin devrilmemesi için de içine ağır malzeme konmalıdır.

Bundan sonra tencerenin sapı bir ateş üzerine götürülür. Şekerin esmerleşmemesi için de ateşin üzerini bir levha ile örtmelidir.

Bu durumdan sonra istenilen çiçek biçimini vermek için çalışmaya başlanır. Evvelâ acemiler basit çiçeklerden işe başlamalı, bilâhare gül gibi zor çiçekler üzerinde çalışmalıdır.

Evvelâ gülün göbeğinden başlanır. Başparmak ile parmağın etli kısmını kapayacak kadar şeker alınır. İki parmak arasında bastırılarak inceltilir. Ve bir istiridye kabuğu gibi yuvarlayarak inceltilir.
Gül yaprakları içinde aynı şekilde şeker alınır. Başparmak ile işaret parmağı arasında inceltilerek çalışılır. İçleri hafif çukurlaştırılır. Uçları sivriltilir. 7 tane gül yaprağı 3 büyük ve 4 küçük olmalıdır .
Gülün göbeğine 3 yerinden ufak gül yaprakları yapıştırılır. Diğer üç büyüğü de yanyana konur.
Bundan önce de istenilen renkler verilebilir. Gül için en iyi renkler beyaz, pembe, çay rengi ve kırmızıdır.
Bundan sonra yeşil yapraklar ve dallar yapılır.
Yapraklar için de şeker aynı şekilde makas ile kesilir.

Yaprakları daha uzunca kesmelidir. Bütün bu işlemler süratle ve daha şeker sıcak iken yapılmalıdır.

Sepetin yapılışı :

Delikli kamışçıkların konacağı bir tahta temin edilir. İstenilen şekilde sopalar hazırlandıktan sonra örülmeğe başlanır. Bu iş için iki kişi ile çalışmalıdır.

Birisi şekeri çeker, diğeri de örer.
Sepet bittikten sonra, sepetin dibi yapılır. Bunun için ya ayrı şeker kesilir, ya da doğrudan doğruya sepetin içerisine şeker akıtılır.

Bundan sonra sepet bisküvitlerle doldurulur. Bu bisküvitlerin üzerine de çiçekler yapıştırılır.

Bundan sonra kordelâ yapılır.

DONDURMALI BONBE (Sicilyane)

Bonbe yapacağımız kap çok soğuk olmalıdır. İlk önce, nane likörünün dondurmasını kabın her tarafına koyarak ortasını boş bırakırız. Birkaç dakika buz dolabında bıraktıktan sonra tekrar çıkarıp, boş bıraktığımız kısma vanilya dondurma bir kat olarak konur. Tekrar buz dolabına bırakılır. Beş dakika, tekrar durduktan sonra yine çıkarılır. Son kalan boşluğa ince kıyılmış meyvalar, meyva dondurması ile karıştırılarak konur. Ağzına kadar doldurulur. Bu defa çok soğuk olan dip firize konarak 5-6 saat donmaya bırakılır. Servis yapılacağı zaman, bonbe ters çevrilerek etrafı landişe bisküvisi ile süslenir.

Dondurma Çeşitleri

1 — Nane dondurması
A — Bir kilo toz şeker
B — 150 gr Pektin Not : Pektinle toz şeker iyice karıştırılmalı, aksi halde toplanır.
C — Yarım şişe nane likörü
D — Yarım litre su
karıştırılır ve dondurma yapma makinasına konarak çevrilir.

VANİLYA DONDURMASI

1 litre süt
300 gr şeker
4 adet yumurta sarısı
1 adet bütün yumurta

Şekerin bir miktarı ile yumurta vurulur. Bir çay kaşığı vanilya, kaynamış süt ilâve edilir. Sütle beraber kaynadıktan sonra soğutularak dondurma makinasına konur ve çevrilir.

Diğer meyvalı dondurmalar, meyva suyu ve şekerle karıştırılır. Miktarları, bir kilo şekere, bir kilo meyva suyu, yarım kilo su ilâve edilir, bunlar karıştırılarak bir derece ile ölçülür, derecesi 18 derece olmalıdır. Bütün meyvalı dondurmalar aynı reçete üzerinden yapılır.

ŞOKOLA DONDURMA

ŞOKOLA dondurma da vanilya dondurmasının aynı şeklinde yapılır, yalnız malzemesi değişir.

200 gr Şokola
1 litre süt
300 gr şeker
4 adet yumurta sarısı
1 adet bütün yumurta

NOT: Mokalı ve buna benzer dondurmalar bu reçeteler üzerinden yapılır.

SUFLE GREN MANIYER

MALZEMESİ :

35 adet yumurta
400 gr toz şeker
1 kilo vurulmuş krema
2 adet portakal rende
1 su bardağı gren maniyer likörü

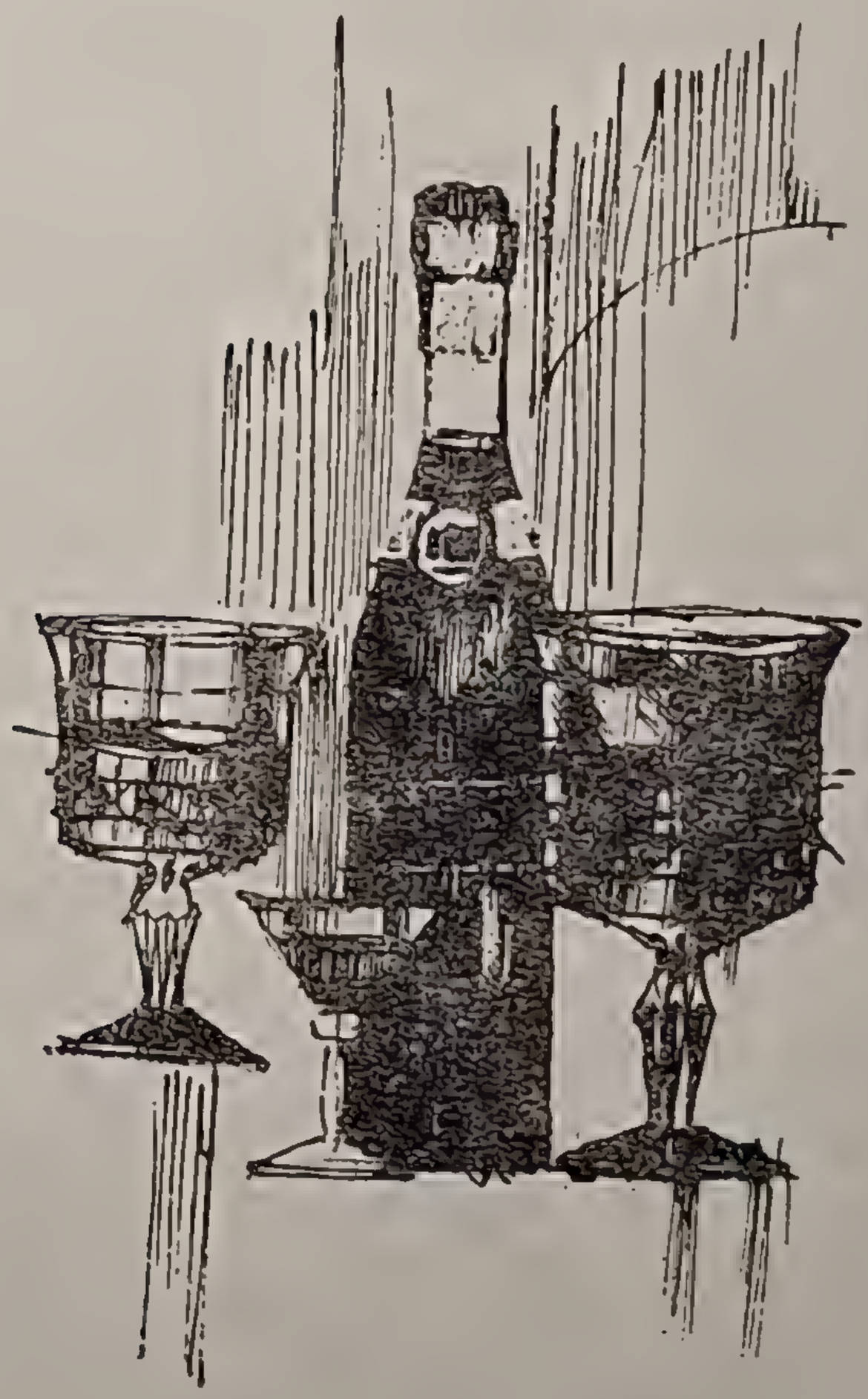
YAPILIŞI :

Yumurta şekerle birlikte iyice vurulur, içerisine rendelenmiş portakal konur, ve gren maniyer likör'ü ile krema da ilâve edilerek iyice karıştırılır, hususi yapılmış kaplara konarak dipfiriz'de donmaya bırakılır. Servis yapılırken Suflenin üzerine çekilmiş şeker konur.

SUFLE GREN MANIYER'in üzerine konan çekilmiş şekerin yapılışı : 1 kilo şekeri bir kaba koyarak şekerin üzerini kapatıncaya kadar su ilâve edilir ve şeker eriyinceye kadar fasılasız karıştırılır, kaynamaya başlayınca 150 gr. glikoz konur. Kabın kenarında şeker kalmamak üzere bir fırça ile yıkanır.

Şekerin kıvamını anlamak için bir kaba soğuk su konur. Biraz erimiş şekerden alınarak bu soğuk suyun içerisine batırılır. Akide şekeri sertliğinde olmuşsa eritmek durdurulur, ve tekrar bir parça ağıza almalı, eğer dişlere yapışmıyorsa oldu demektir, aksi halde yapışıyorsa çöker. Şekeri kıvama getirince bir kaba dökülerek soğumaya bırakılır. Soğuyunca bir telle şekere batırılarak sallanır. Bu vaziyet şekeri tel, tel yapar, epey miktar böyle yapılarak tel, tel olmuş şekeri yuvarlak bir şekil aldıracak şekilde toplayarak servise gidecek olan Sufle Gren Maniyer'in üzerine koyarız.

ŞARAPLAR



ŞARABIN TARİHİ

Şarabın çok eski bir tarihçesi vardır. İnsanlar ilk çağlardan beri bağcılık yapıyorlardı. Topladıkları üzümleri sıkarak şarap elde ediyorlardı. Kutsal bir içki sayılması, şarapçılığın kısa bir zamanda gelişmesine yardım etti .Eski Mısır'da ölülerin mezarlarına 6 çeşit şarap konulurdu.
Bir hikâyeye göre, Nuh Peygamber'in otlattığı keçilerden bir tanesi sürüden ayrılmış, ağaçlara tırmanarak yükselmiş olan bir bitkinin yuvarlak tanelerinden yedikten bir müddet sonra hoplayıp, zıplayarak geri dönmüş, bunun üzerine Nuh Peygamber de üzüm dikip bağ yetiştirerek şarap elde etmiş. Mısırlılar Tanrı Azir'i, eski Yunanlılar da Dionysos (Bakkhus) u şarabın mucidi olarak gösterirler. İsrailoğulları, Yunanlılar, Romalılar, şarabı çok severlerdi. Hele Romalılar şarabı ateşte ısıtırlar, içine meyvalar, çiçekler atarak kokulandırıp lezzetlendirirler, sonra da uzun zaman saklanabilmesi için, içine bol nohut gibi yabancı maddeler atarlardı.

Öte yandan, şarabın ilk olarak Anadoluda yapılmış olması da mümkündür. En iyi üzümlerin Anadolu'da yetişmesi, toprağın, iklimin bağcılığa elverişli olması, bu ihtimali kuvvetlendirir. Anadolu'da ilk uygarlık harekâtlarının başladığı M. Ö. X. yüzyılda, bağcılık dolayısiyle, şarapçılık bir başlangıç tarihi olarak kabul edilebilir. Hititlerde Bağcılık M. Ö. XI. yüzyıldan, daha önce bilinen bir sanattı. Asma fidanı, Fransa'ya ilk olarak M. Ö. VI. yüzyılda, Foçalı Euxenos adlı bir gemici tarafından götürülmüştür. Anadolu'da yetişen üzümlerden yapılan şarapların ünü her yana yayılmıştır. Sonradan, Osmanlı İmparatorluğu zamanında Anadolu şarapları öteki şaraplardan daha üstündü, yalnız dinin içki içmeyi yasak etmesinden dolayı, başta Kanunî Sultan Süleyman olmak üzere, pek çok padişah şarap içmeyi yalnız müslümanlara değil, hıristiyanlara da yasak etti. Bu yüzden, şarapçılık geriledi; bağcılıkta da biraz gerileme oldu. Bununla beraber şaraplarımız genel olarak benzerlerinden üstün kalitededir.

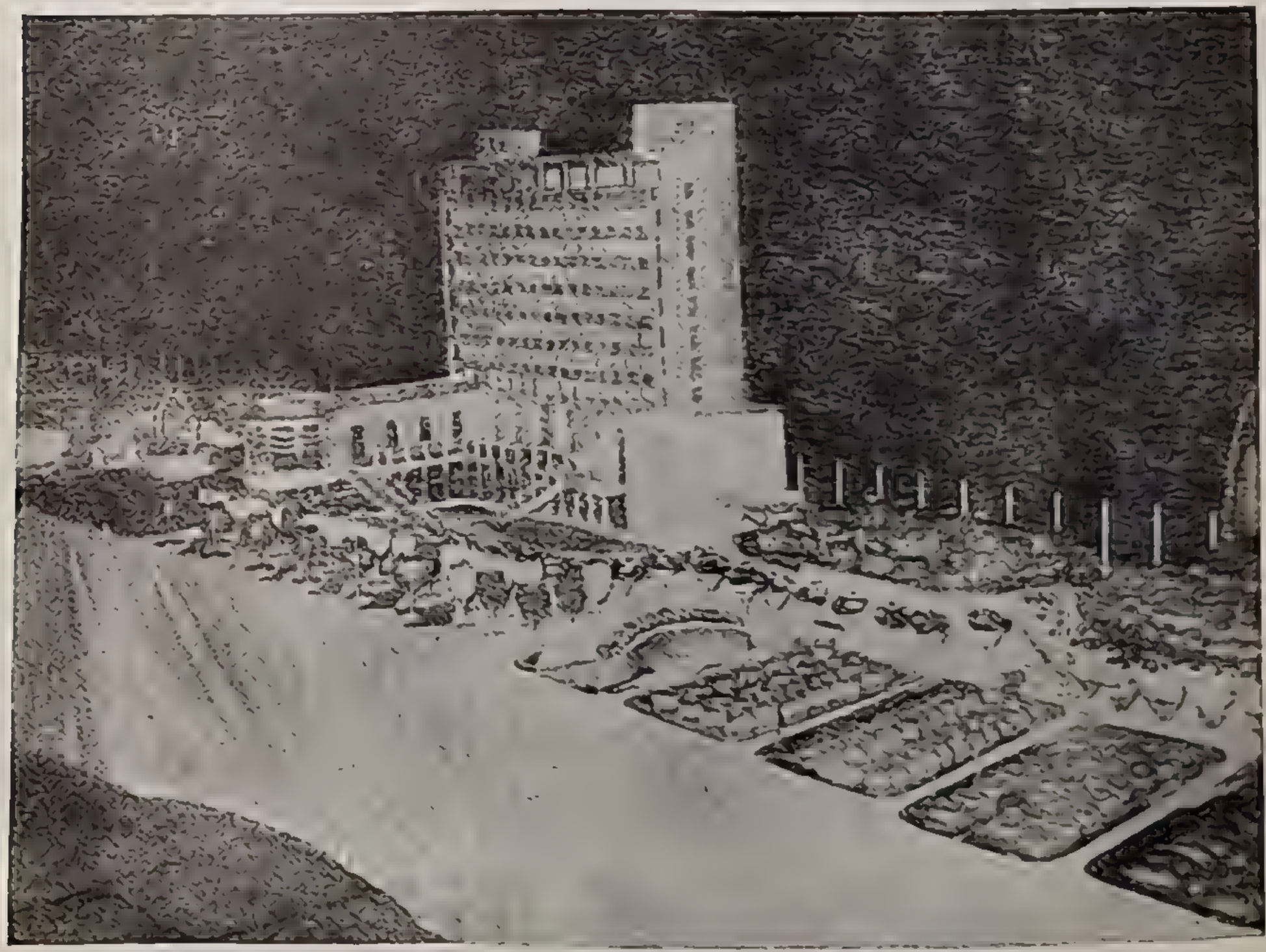
Ş A R A P

Üzüm suyu mayalanmasıyla elde edilen bir içkidir. Alkol kuvveti 10-15 derece arasında değişir. Çeşitli bileşim ve kalitede şaraplar vardır. Şarapların özelliği üzüm çeşitlerine, toprağın durumuna, iklime, üzümlerin toplanma, elde edilme şekline göre değişir. Üzüm salkımları basınçla ezilerek (şıra) dediğimiz öz su haline gelir. Kırmızı, iyi cins şarap yapmak için yalnız taneler kullanılır. (Şıra) kabuklarla beraber bırakılır. Kırmızı

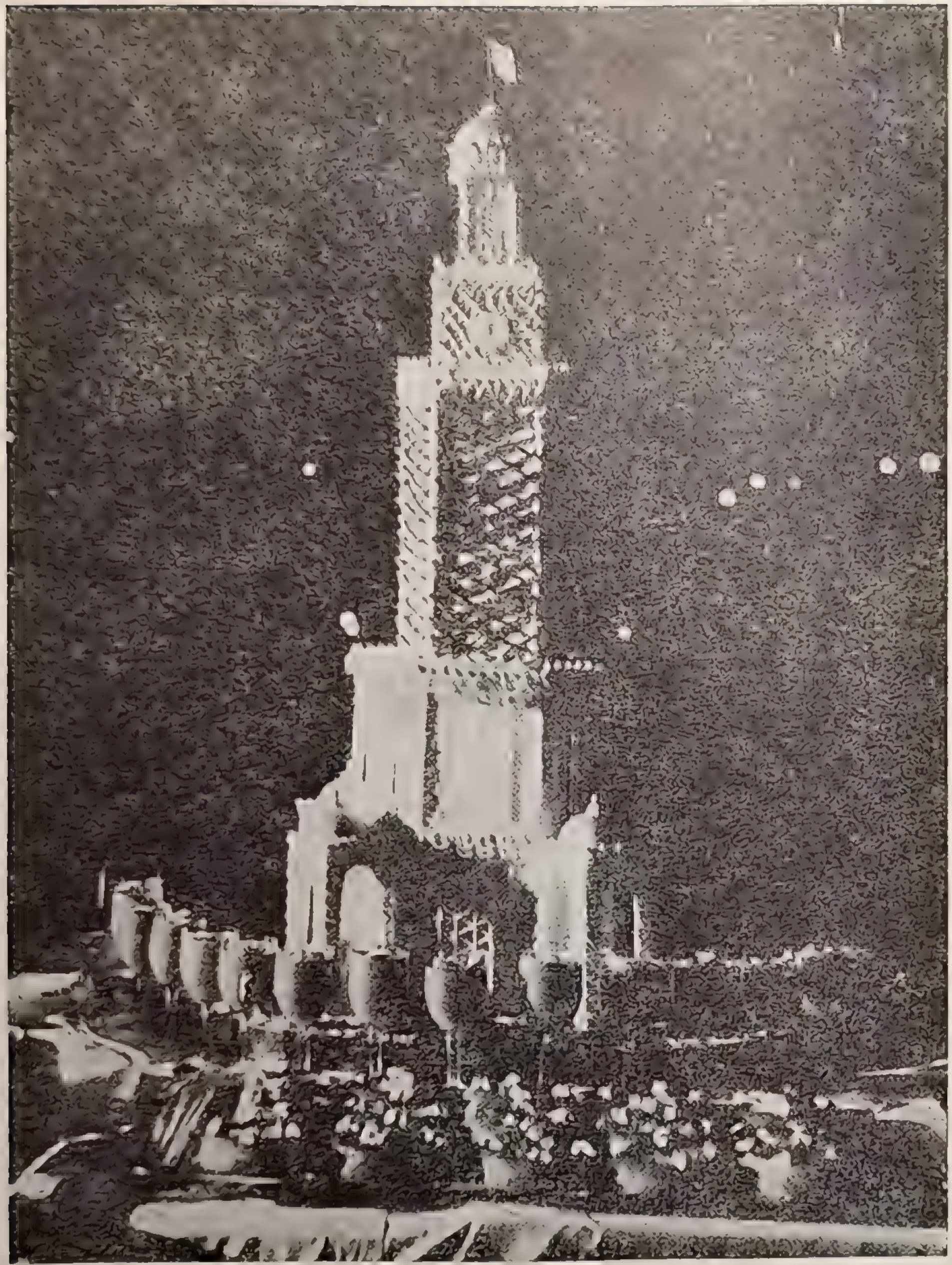
şarabın rengini kabukları verir. Şıra'da mayalanma bir gün içinde başlar. Mayalanmayı meydana getiren bağ toprağında bulunan bakteriler, mantarlar, böceklerdir. İlk mayalanma 15 ve 18 derecede, 8 ile 12 gün sürer. Şıradan beyaz şarap elde edilecek ise, kapatılmış fıçılarda ikinci bir mayalanmaya bırakılır. Kırmızı şarap şırasının mayalanması açık kaplarda yapılır.

Mayalanma sona erince, öz su artıkları sıkılarak temizlenir. Bundan sonra başlayan fermantasyon aylarca sürer. Bir çok maddeler çöktükten sonra, berraklaşan şarap yeni fıçılara doldurulur. Beyaz şarap için kükürtlenmiş fıçılar kullanılır. Bu safhada oksitlenmelerle şaraba özel kokusunu, lezzetini veren maddeler meydana gelir. Bazı şarapların şekeri çoktur. İçinde iştah açıcı maddeler bulunur. Bunlara sofra şarapları denir. Bu gibi şarapları elde etmek için ya üzüm suyu kullanılır, (tokayer) (malağa şarapları gibi) ya da şeker tamamiyle mayalanmadan alkol konur. Lâl, Sherry, Madera, Şam şarapları gibi içinde şeker bulunan özel bir likörle koku verilir. (Karbondioksit) le de doymuş şaraplara şampanya denir. Şaraba bazı maddeler eklenmesiyle, özel tıbbî şaraplar yapılır. (Vermut) Kına-Kına, Pepsin şarabı gibi her çeşit meyvadan kaktüsten, şeker kamışından, süt'ten (kefir kımız)dan şarap yapılabilir.

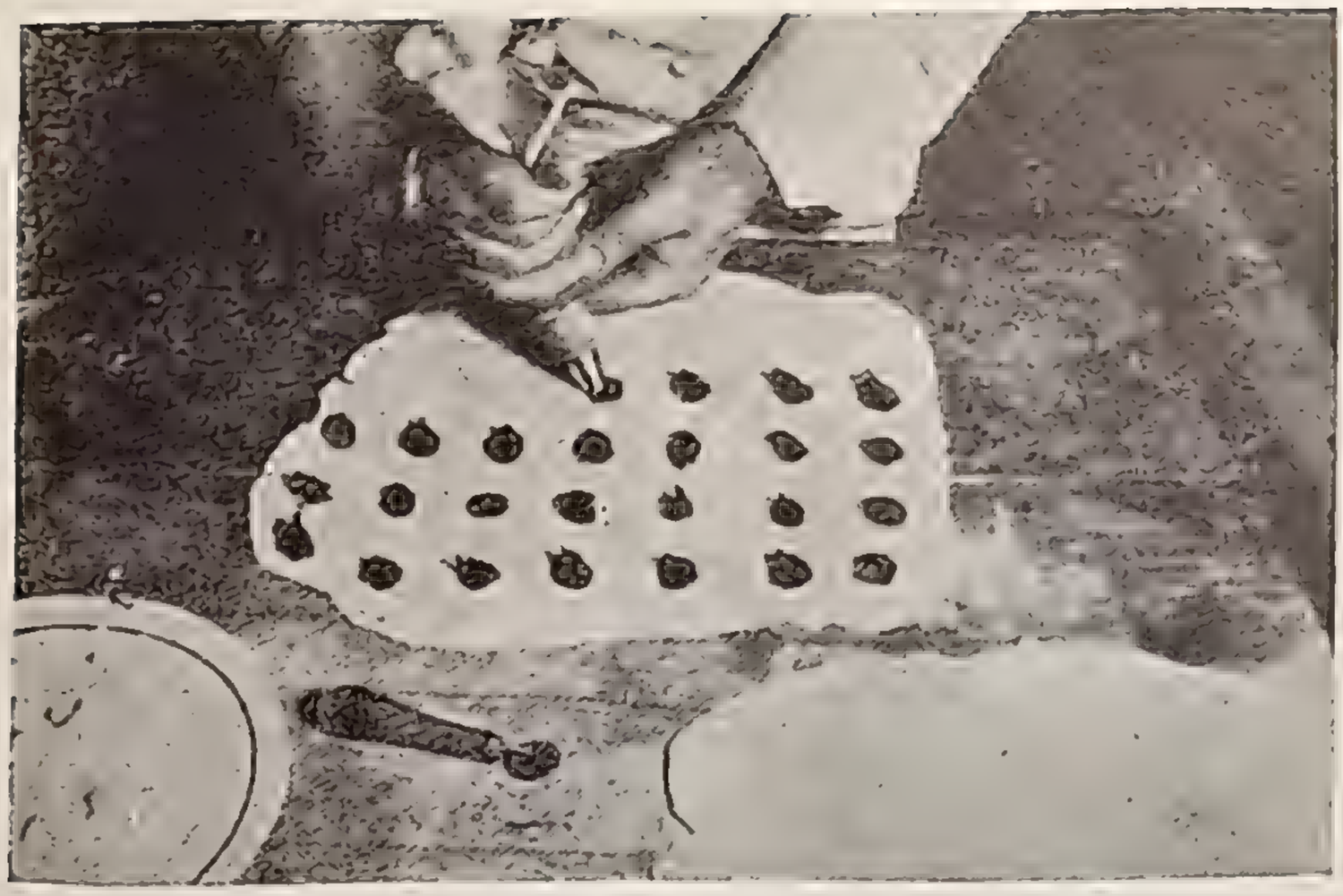
Şekerden yapılmış
heykelli pastalar



Pasta büfesi



Şekerden yapılmış, İzmir Saat kulesi



No. 1

Ravyolinin yapılışı

No. 2

Düğün Paslası

TAKIMLARIN SERVİSTEN KALDIRILIŞ SIRASI

SERVİS BAŞLAMADAN EVVEL

PEÇETE KULLANILMAKTADIR. BİRİNCİ YEMEK SERVİS EDİLMİŞ VE YENDİKTEN SONRA ÇATALI İLE BERABER KALDIRILMIŞTIR. ÇORBA SERVİS EDİLMİŞTİR.

ÇORBA, TABAĞI VE KAŞIĞI KALDIRILMIŞTIR. BALIK VEYA İKİNCİ YEMEK SERVİS EDİLMİŞTİR.

BALIK VEYA İKİNCİ YEMEK TABAĞI, ÇATALI İLE KALDIRILMIŞTIR. ROSTO SERVİS EDİLMİŞTİR.

SERVİS TABAĞI ÇATALI VE BIÇAĞI KALDIRILMIŞTIR. SALATA SERVİS EDİLMİŞTİR.

BARDAKLAR HARİÇ HERŞEY KALDIRILMIŞTIR. TATLI, KENDİ TAKIMI İLE SERVİS EDİLMİŞTİR.

TATLI TABAĞI VE TAKIMI, KAHVENİN SERVİSİNDEN BİRAZ EVVEL KALDIRILMIŞTIR.

MASA ÖRTÜLERİNDE BAŞ HARFLERİN İŞLENME YERLERİ

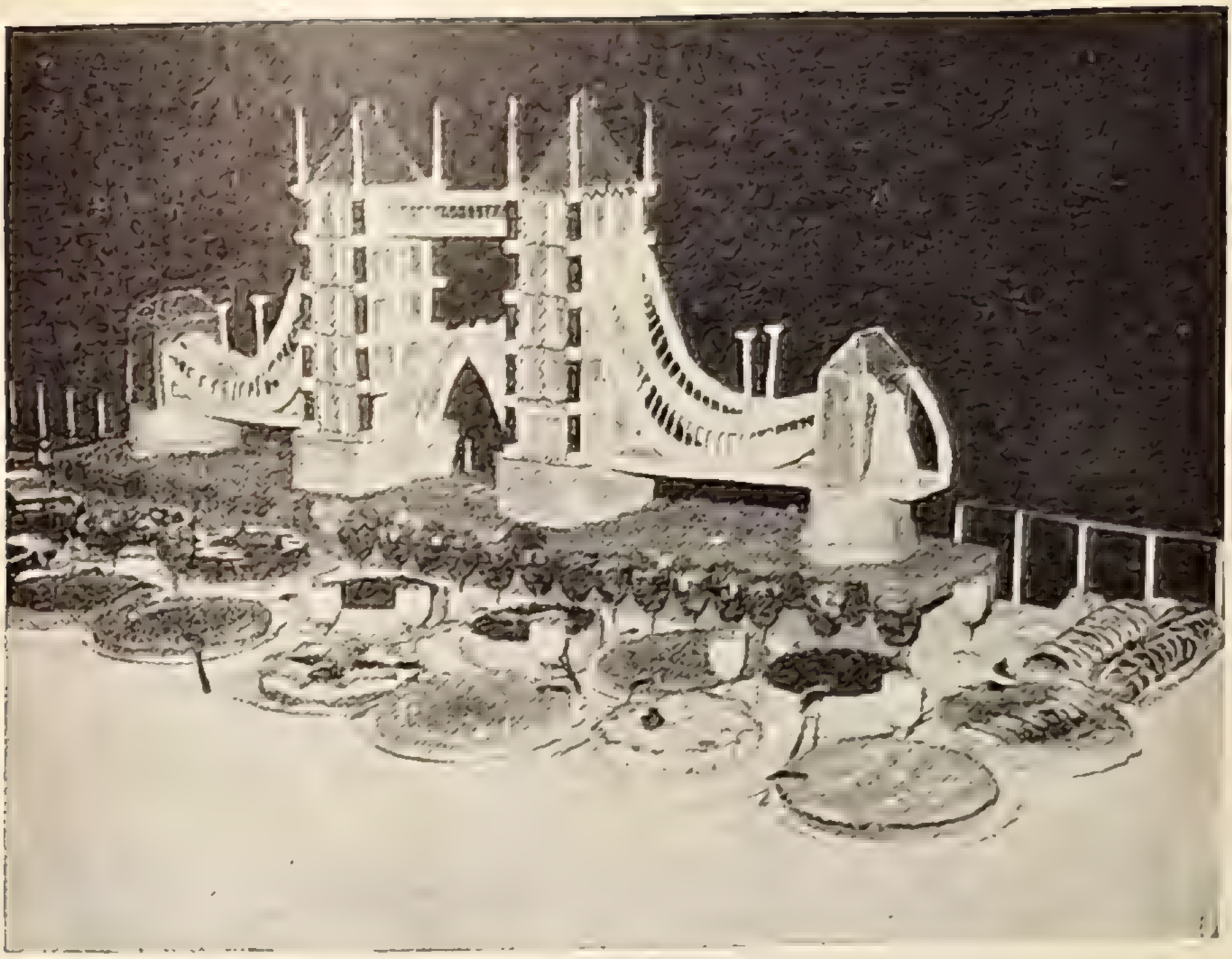
Masa örtülerini baş harflerle işlemek, iyi planlamaya ve çok düşünmeye ihtiyaç gösterir. Baş harfleri işlemeden evvel masa örtünüzün ebadını ve ne şekilde masaya örtüleceğini iyice bilmeniz lâzımdır.

Baş harfleri işlemeden evvel örtüyü masaya sermeli ve peçeteleri yerleştirdikten sonra yazılacak yeri tayin etmeli ve bir kalemle baş harfler yazılmalıdır.

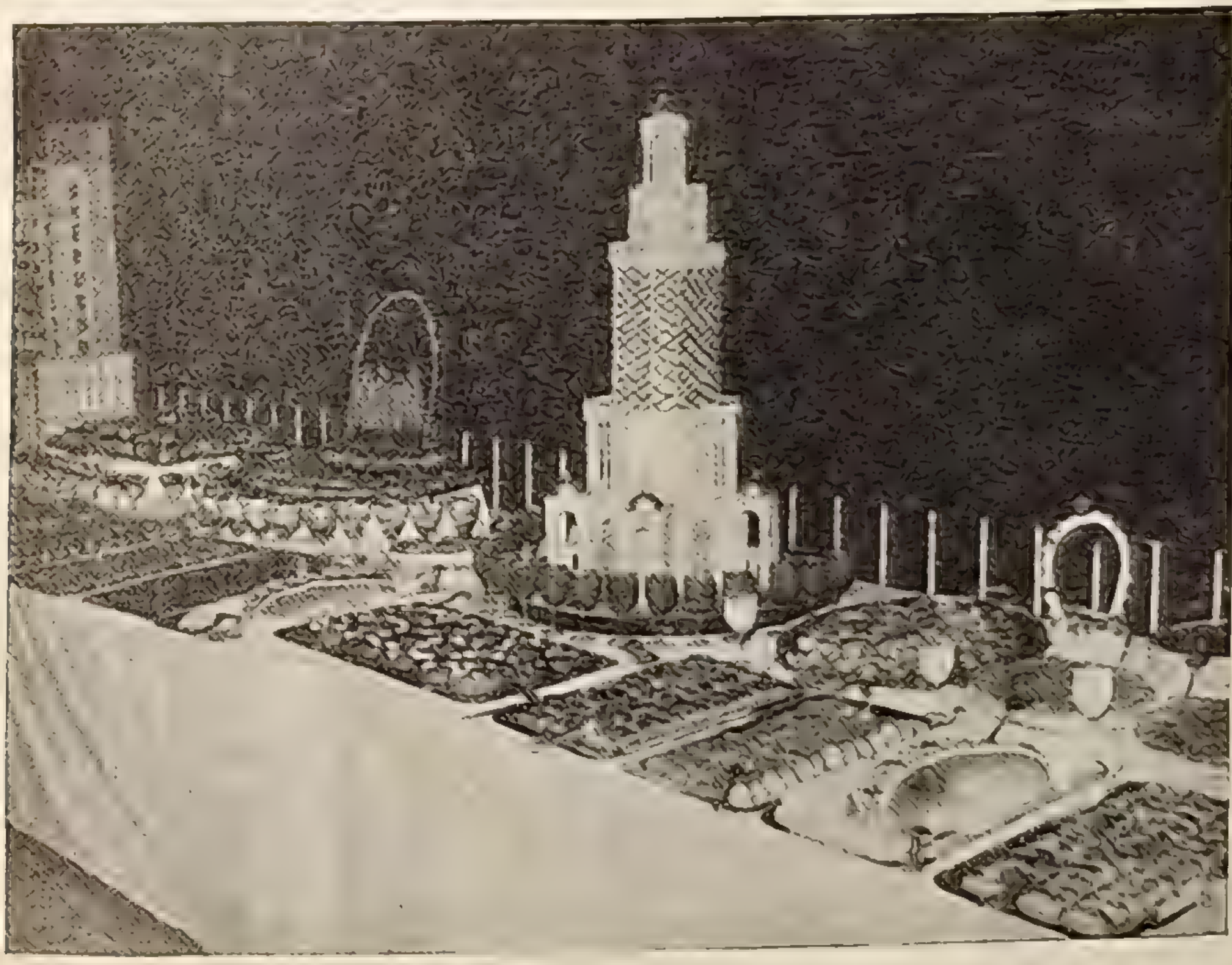
PEÇETELERDE BAŞ HARFLERİN İŞLENME YERLERİ VE KATLANMA ŞEKİLLERİ

YEMEK MASALARINDA GÖZ DOLDURUCU SÜSLEMELER

BUNLAR GÜMÜŞ TEPSİLER İÇİNDE OLUP, MUMLU KÜÇÜK TABAKÇIKLAR, YÜZDÜRÜLEREKTEN VE ÇİÇEKLERİ FAZLA YÜKSEKLİKTE OLMADAN TERTİPLİYEREK MEYDANA GETİRİLİR . . . . . .

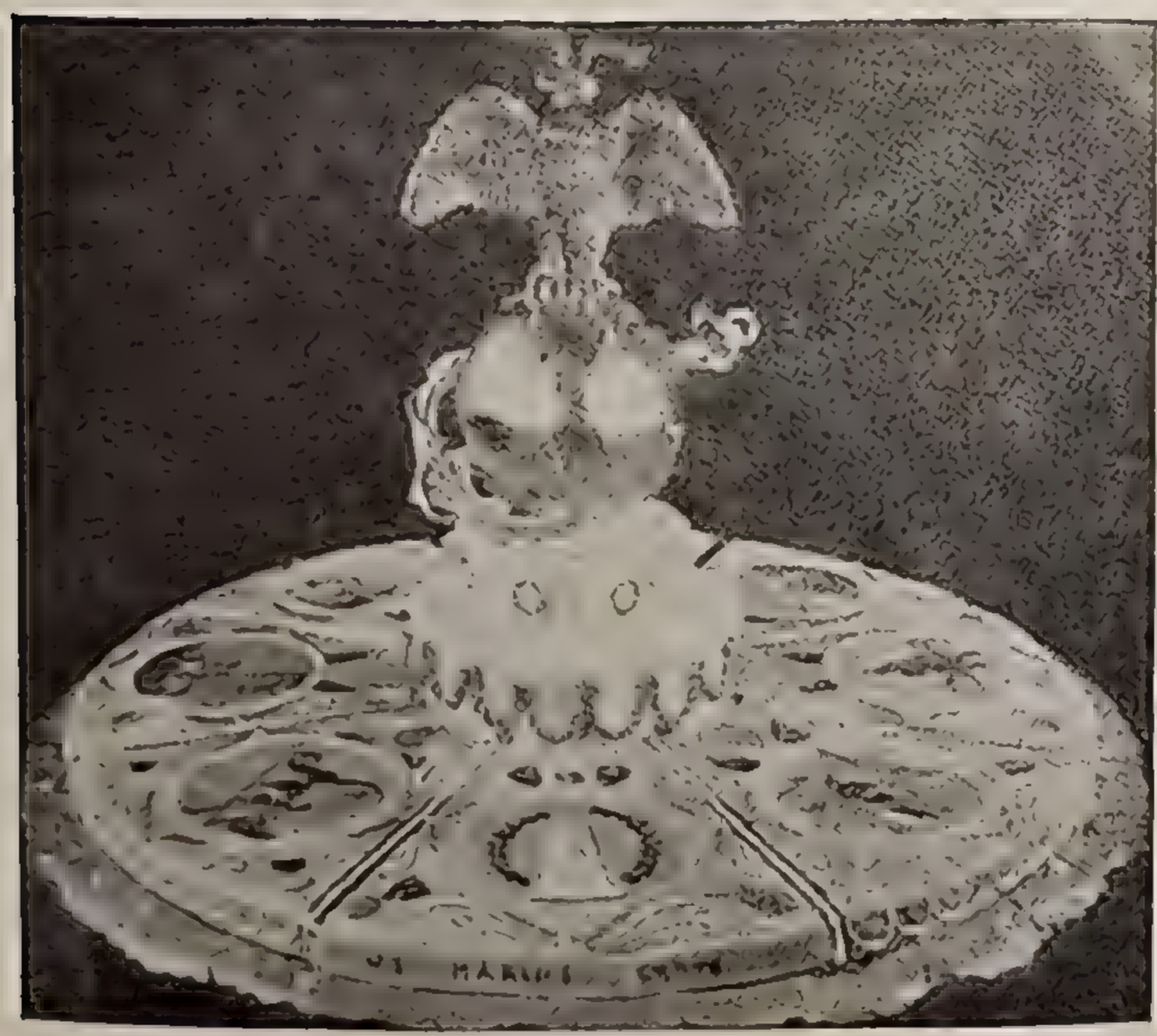


Pasta büfesi



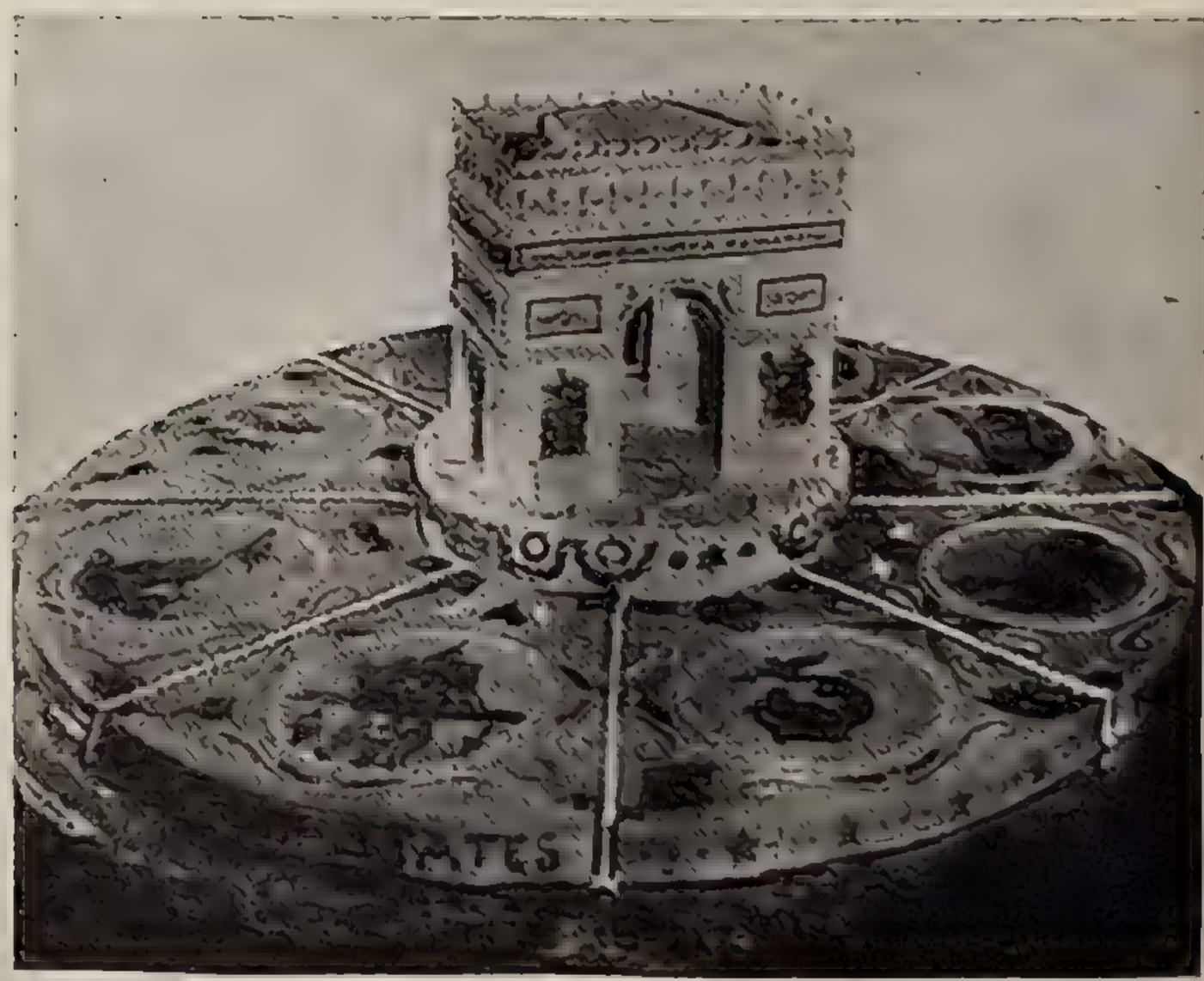
Çeşitli tatlı büfesi

Pasta

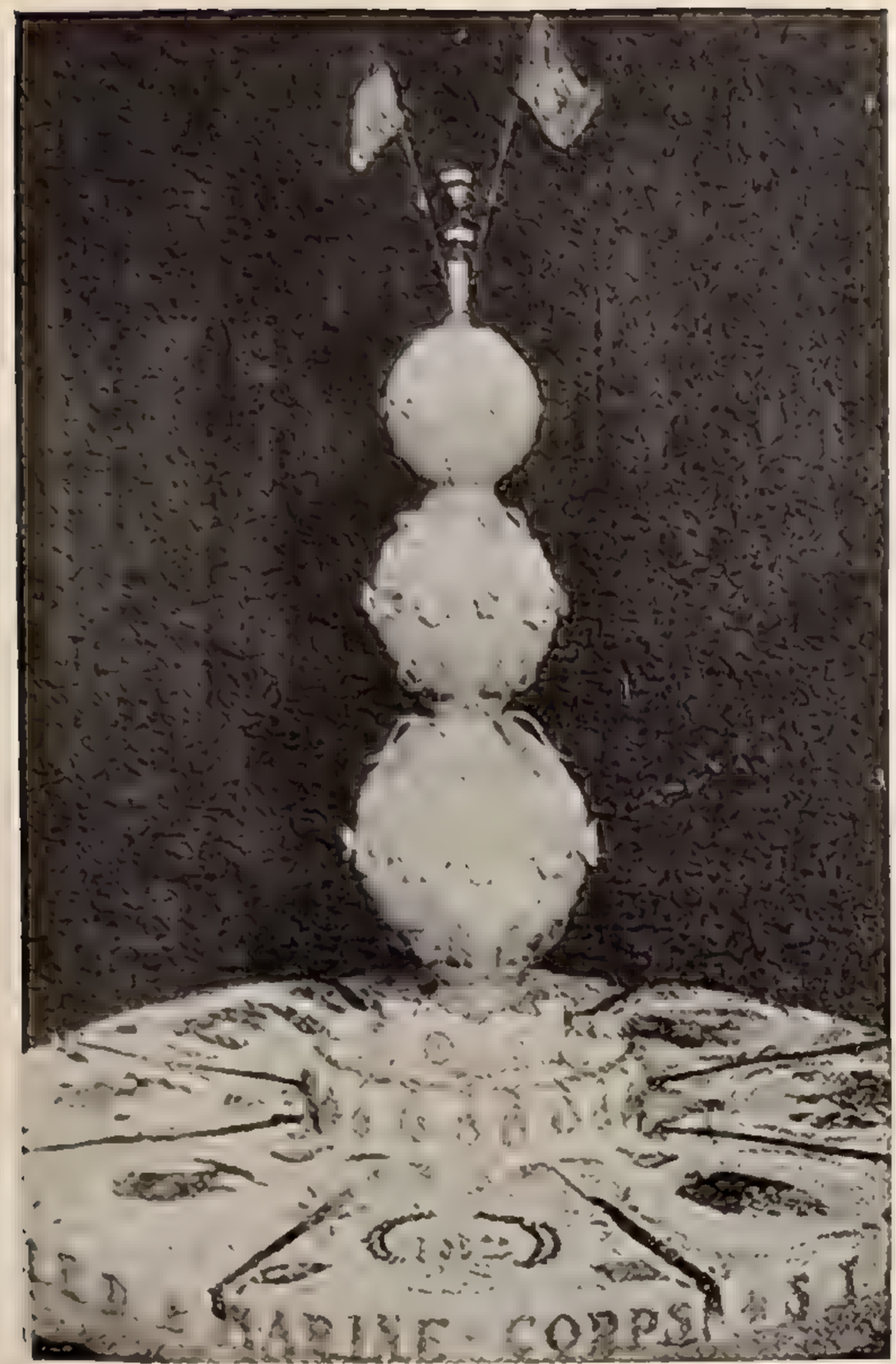


Pasta

Küçük düğün pastası



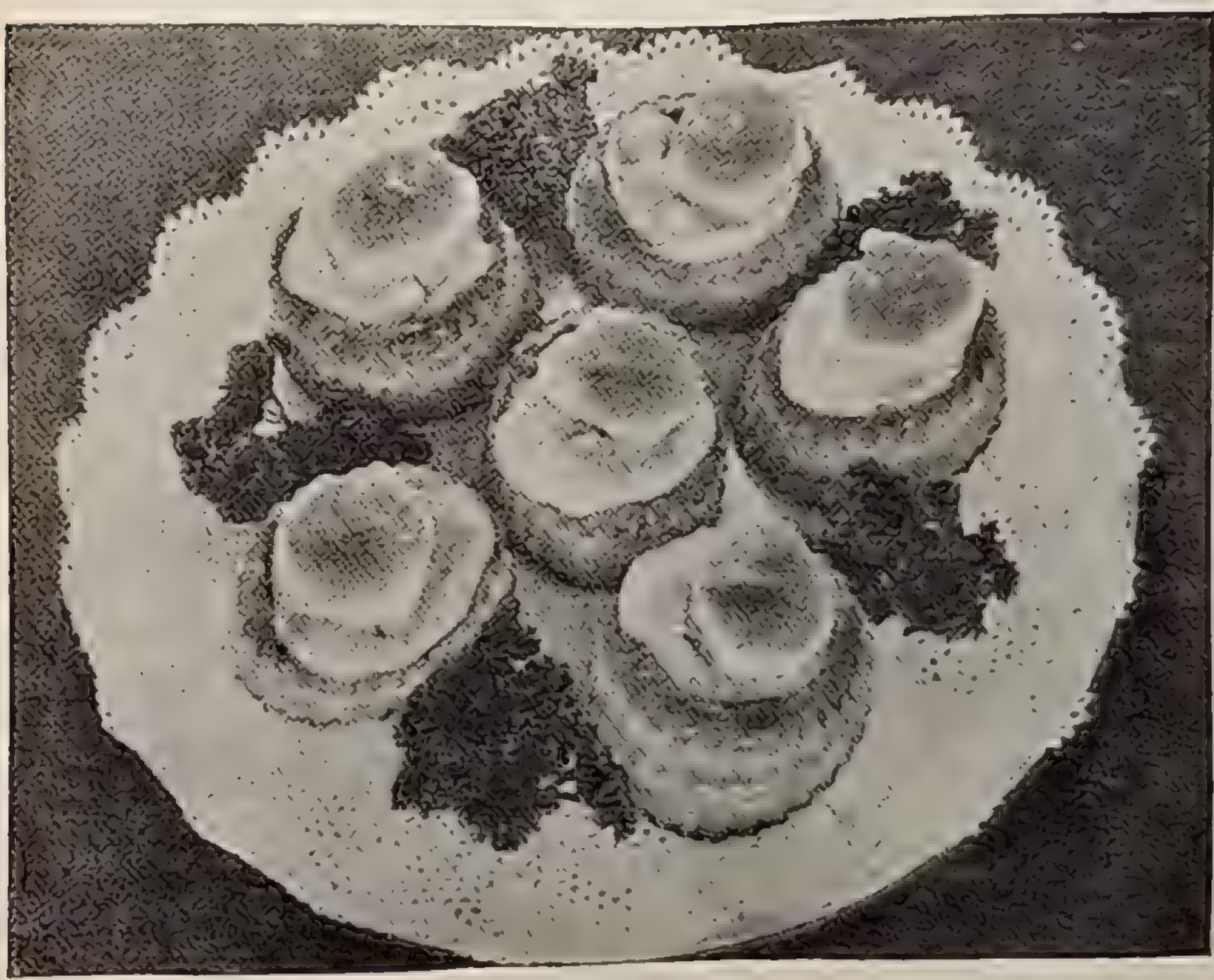
Pasta



Pasta

Pasta

Karameladan yapılmış Prafetrol



Vol uvan

Pasta büfesi

Patates suflesi

FİHRİST

1 — YAZAR'IN ÖNSÖZÜ VE GİRİŞ BÖLÜMÜ .... 1 — 17

2 — MUTFAKTA PLÂNLI EĞİTİMİN ESASLARI .... 20 — 23

3 — PRATİK BİLGİLER 24

4 — ÇORBALAR .... 25 — 42

5 — SOSLAR .... 43 — 53

6 — BALIKLAR .... 54 — 86

7 — ISTAKOZ, KARİDES ve MİDYELER .... 87 — 98

8 — YUMURTALI YEMEKLER ve OMLET ÇEŞİTLERİ ... 99 — 111

9 — KANAPE ÇEŞİTLERİ .... 112 — 114

10 — ETLER .... 115 — 175

11 — PATATES ÇEŞİTLERİ .... 176 — 178

12 — AV ve KÜMES HAYVANLARI .... 179 — 212

13 — SAKATATLAR .... 213 — 324

14 — SEBZELER ve ETLİ YEMEKLER .... 225 — 282

15 — MUHTELİF RESİMLER .... 283 — 300

16 — ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER .... 301 — 318

17 — HAMUR İŞLERİ VE PİLÂV ÇEŞİTLERİ .... 319 — 365

18 — MUHTELİF ÖĞRETİCİ RESİMLER .... 366 — 376

19 — SALATALAR .... 377 — 382

20 — TATLI, MEYVA, DONDURMA VE PASTALAR ..... 383 — 407

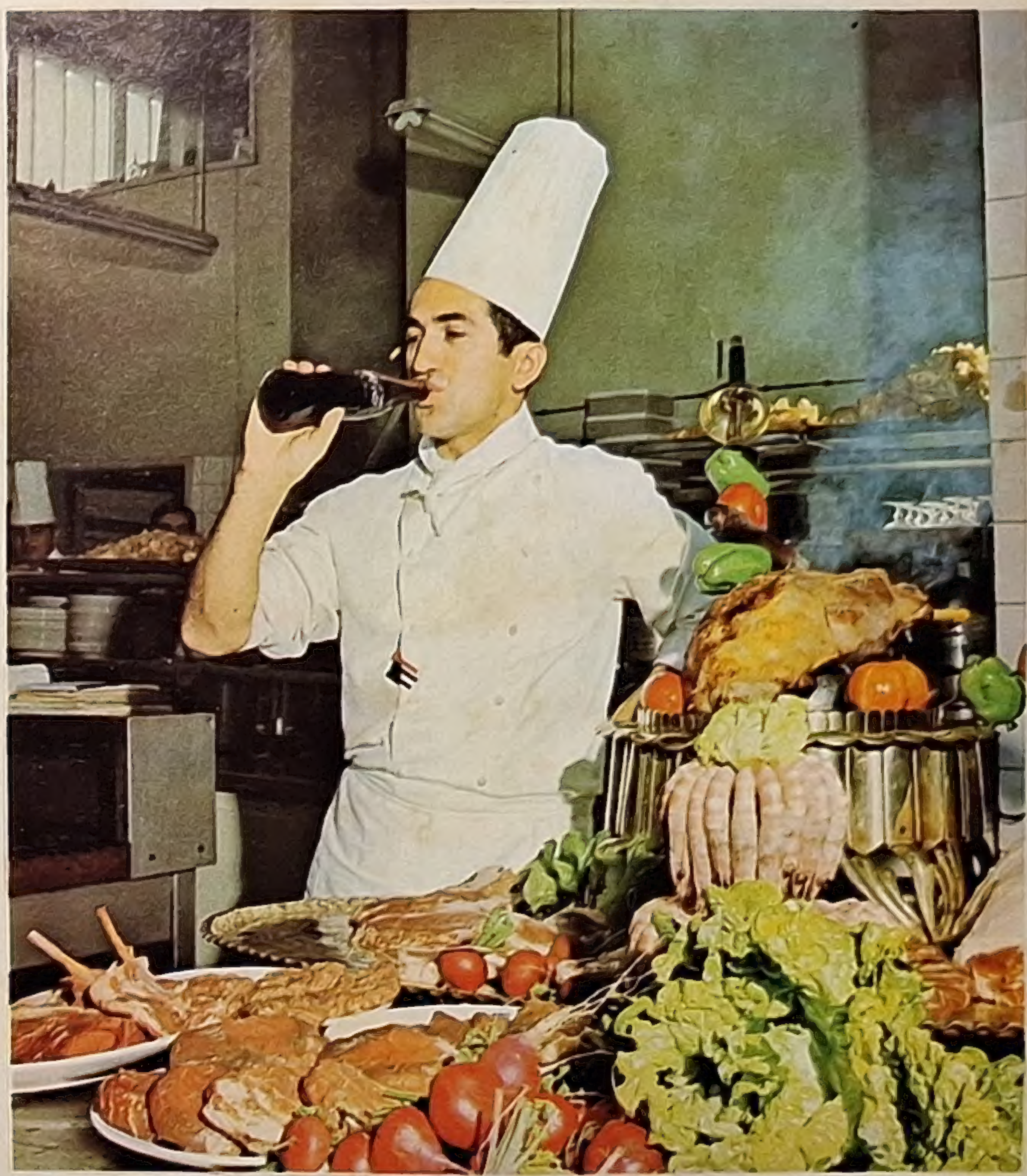
21 — ŞARAPLAR .... 408 — 412

22 — MUHTELİF RESİMLER, SERVİS, PEÇETE VE ÖRTÜ DÜZENİ .... 412 — 432

BMC

Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi

İZMİR



Nefis yemeklerle en iyi içecek
nefis Coca-Cola'dır
Soframda, mutfağımda daima Coca-Cola
içerim ve size de tavsiye ederim.

İLYAS USTA

Coca-Cola
ile herşey
daha iyi
gider

Coca-Cola
İÇİNİZ

Coca-Cola Türkiyede The Coca-Cola Company'nin verdiği yetki ile şişelenmektedir.

Maniler

Karşıma fener geldi
Aklıma neler geldi
Yaşım küçüktür ama
Bahtıma neler geldi

YAZISIZ
— MISRA-BEYİT —

Yemek Tarifleri

TEL KADAYIF

Hazır alınan tel kadayıf lif lif açılır, margarinle yağlanmış büyük bir tepsiye dizilir. Birinci kat dizildikten sonra ortasına dövülmüş ceviz ya da şam fıstığı konur. Bir miktar tereyağ ilave edilir. Bunların üzerine yine lif lif ayrılmış tel kadayıfı döşenir. Tepsi fırına sürülür. Kadayıfın üzeri nar gibi kızardıktan sonra fırından çıkarılır. Hemen üzerine, önceden hazırlanmış sıcak şurup dökülür ve iyice içirilir.

Ketçap yapalım

Ketçap'ı evde kendimiz de yapabiliriz, hem de çok kolaylıkla. 3 kilo olgun domatesi iri iri doğradıktan sonra, üstü kapalı olarak 20 dakika pişirin. Pişen domatesleri süzgeçten geçirin ve buna 5 çorba kaşığı kadar sirke, 2 çorba kaşığı dolusu da şeker kattıktan sonra bu kez ağzı açık olarak 40 dakika daha tutun ateşte. Ocaktan aldıktan sonra da tuz, karabiber ve kırmızı biberle tadlandırın ve sıcak olarak şişeye doldurun. Şişenin ağzını açmayacak olursanız Ketçapınız aylarca dayanır, fakat bir kere açtınız mı, mümkün olan en çabuk kullanıp bitirmelisiniz.

● ÇUKULATALI DONDURMA — Bir kap içinde 125 gr toz şeker, 25 gr kakao 2 yumurta sarısı, 1 paket vaniliyayı karıştırın. 1/2 litre sütü kaynar kaynar ilâve edin. Ateş üzerinde devamlı karıştırın. Kaynamaya başlarken ateşten alın emaye bir kaba boşaltın, buz dolabının buzluğuna koyun ara sıra çıkarıp karıştırın sonra donmaya bırakın.

*** YEMEK LİSTESİ** Yağda sosis - Yoğurtlu hazır börek - Salata

● MEYVELİ DONDURMA — 150 gr şekeri çok az su ile pişirin. Yarım bardak kalınca soğutun 1/2 kilo meyva suyu 1 tatlı kaşığı ararot ilâve edin karıştırın. Buz dolabının buzluğuna koyun 10 dakikada bir kaşıkla savurarak karıştırın, 3-4 defa tekrarlayın sonra donmaya bırakın. Yeneceği zaman çıkarılıp dilim dilim kesin.

*** YEMEK LİSTESİ** Kuru köfte - Patates kızartması - Salata - Meyve

TARHANA : 2 Büyük baş soğan, 4 iri domates, 250 gr sivri biber parçalara bölünür, 1/2 bardak su ile kaynatılır, kevgirden süzülür, 1 kilo unla 1 kilo irmik karıştırılır ortası açılarak süzülen malzeme konur, tuz ve 1 kilo yoğurt ilâve edilerek yoğrulup kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır, katı olmuşsa yoğurt konulabilir. Üzeri kapatılıp 4 gün bırakılır. Hergün 2-3 kere yoğrulmalıdır yoksa taşar. Sonra tepsilere parça parça bölünerek dizilir. (tepsileri unlamalıdır.) gidip gelip parçalar ufalanır kurumaya yüz tuunca çok kalın elekten geçirilir. Kalanlar biryandan ufalanır kıvamını kaçırmamak lâzımdır. Elenenler temiz bir örtü üzerine yayılır arasıra karıştırılarak iyice kurutulur. Torbaya konup kaldırılır.